

HYDROPATH

Sekret smacznej kawy - nigdy nie używaj wody zmiękczonej chemicznie

Pyszna kawa w około 98,85% składa się z wody. Dobrej, jakości woda jest niezbędna do przygotowania filiżanki dobrej kawy. Jeśli woda nie jest przyjemna w smaku, to nie powinna zostać wykorzystana do parzenia do kawy.

Pamiętajmy, więc, by przygotować dobrą kawę nie używajmy niesmacznej wody.

Smak wody

Ale wracając do smaku wody. Pewnie nie wszyscy próbowali smaku wody bardzo zmiękczonej chemicznie? Nie wie osób jest w stanie zaakceptować ten smak! W takiej miękkiej wodzie w trakcie parzenia kawy jony sodu tworzą galaretowatą otoczkę wokół granulek zmielonej kawy, co spowalnia proces ekstrakcji i nie pozwala na przygotowanie w pełni aromatycznej i dobrej kawy.

Kamień kotłowy

Producenci ekspresów do kawy nie ułatwiają użytkownikom życia i przestrzegają przed używaniem wody twardej ze względu na możliwość pogorszenia parametrów pracy ekspresów. Na skutek wzrostu temperatury wody w ekspresie z wody wytrącają się sole wapnia i magnezu, co prowadzi do powstania osadów i kamienia kotłowego na elementach grzejnych. Kamień kotłowy dobrze izoluje elementy grzejne, co obniża temperaturę ogrzewanej wody, a jak podają specjaliści, by kawa była dobra, konieczne jest utrzymanie właściwej temperatury wody (91-96 °C), inaczej kawa nie będzie mogła odpowiednio się zaparzyć. Ponadto osad i kamień kotłowy w ekspresie prowadzi do przegrzania grzałek i ich awarii. Im twardsza woda, tym bardziej zmineralizowana i tym szybciej zachodzi proces osadzania się kamienia kotłowego.

Aby twarda woda mniej szkodziła urządzeniu i aby je zabezpieczyć, najczęściej zmiękczaamy wodę przy użyciu urządzeń do uzdatniania wody, pamiętajmy by nie działały w oparciu o środki chemiczne na bazie sodu - żywice regenerowane chlorkiem sodu (sól kuchenna).

HYDROPATH



Najlepsza woda na kawę - według naukowców

Naukowcy z Uniwersytetu of Bath twierdzą, że kawę o najlepszym smaku uzyskuje się korzystając w procesie parzenia z wody twardszej zawierającej podwyższony poziom jonów magnezu. Jony te poprawiają ekstrakcję związków chemicznych zawartych w ziarnach kawy do wody, zachodzącą w trakcie procesu parzenia.

Jakość wody oceniana jest, jako kluczowy element w możliwości uzyskana kawy, jako napoju esencjonalnego, przyjemnego w smaku i zapachu?

Kolejnymi elementami na równi istotnymi są:

- *Poziom palenia kawy*
- *Wielkość ziarna po zmieleniu*
- *Temperatura parzenia*
- *Ciśnienie parzenia*
- *Długość parzenia*

Na co należy zwrócić uwagę

Jakość i smak kawy, czyli jej kompozycja, dramatycznie zmienia się przy zastosowaniu wody twardej zawierającej wysoki poziom wodorowęglanów, lub wody miękkiej zawierającej jony sodu? Stosowanie wody, uzyskanej na drodze odwróconej osmozy (RO) też nie gwarantuje doskonałego smaku kawy. Jeśli woda nie jest przyjemna w smaku, nie powinna być używana do parzenia kawy.

HYDROPATH

Oto rozwiązanie problemu wody

Rozwiązaniem problemu "twardej wody" przy parzeniu kawy w naszym domowym, firmowym, barowym ekspresie lub komercyjnej instalacji produkującej kawę instant jest zastosowanie technologii Hydropath.



HydroFLOW HS38

Aby otrzymać pyszną kawę o doskonałym smaku i aromacie, czyli o optymalnej kompozycji, bez większych kosztów i kłopotów możemy zastosować do uzdatniania wody technologię, która nie zmienia składu chemicznego wody.

Technologia Hydropath

Ta technologia powoduje, że woda jest uzdatniona, ale jej twardość, czyli między innymi zawartość jonów magnezu pozostaje z korzyścią dla aromatu i smaku kawy na niezmiennym poziomie.

Instalacja urządzeń wykorzystujących tą technologię jest prosta. Urządzenie nie wymaga żadnych materiałów eksploatacyjnych i konserwacji. Koszty eksploatacji są niskie. A co najważniejsze uzdatniona woda nie zmienia swojego składu chemicznego.

HYDROPATH

Zwykła woda z kranu

Dlatego zwykła woda z kranu, jeżeli spełnia normy wody do spożycia i jeżeli dodatkowo zawiera duże ilości jonów magnezu, może okazać się najlepszą do zaparzenia doskonałej kawy.

Uznanie producentów

Czołowi producenci ekspresów do kawy **Astoria**, **CMA**, **Wega** i **Lavazza**, **Nespresso**, **Selecta** oraz wielu innych, wysoko docenili skuteczność stosowania technologii Hydropath. Od 2002 roku w wyższych modelach produkowanych przez nich urządzeń, **fabrycznie montuje się system Hydropath.**

Źródło: Christopher Hendon, University of Bath., Hydropath Technology Ltd.