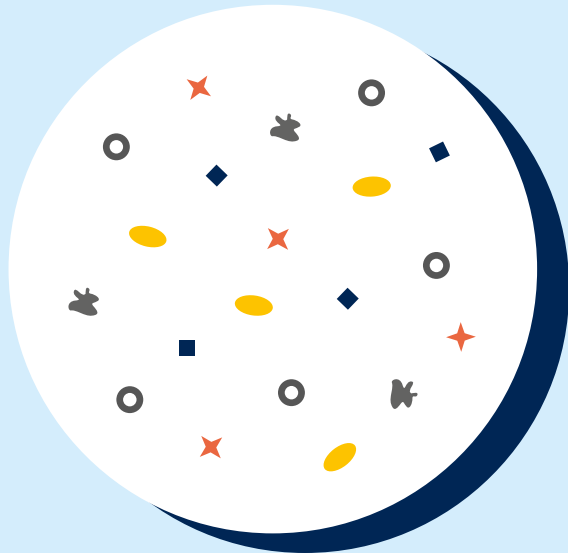


Wassertypen und ihr Einfluss auf das Kaffeewasser



Wasserzusammensetzung






Schönere Crema, feineres Aroma, besserer Geschmack – mit dem richtigen Wasser.

Obwohl für das bloße Auge unsichtbar, beeinflussen gewisse Bestandteile im Leitungswasser den Geschmack und das Aussehen von Kaffee sowie die Konsistenz der Crema. Das Ergebnis wird dann vielleicht nicht den Ansprüchen des Baristas genügen – und letztendlich auch nicht denen Ihrer Kunden. Um Ihren Gästen im Café oder Restaurant die bestmögliche Qualität bieten zu können, sollte das Wasser auf die jeweilige Situation abgestimmt werden. Schmeckt etwa der Kaffee zu bitter, liegt das im Allgemeinen an zu weichem Wasser. Bei zu hartem Wasser wiederum wird sich das volle Aroma nicht entfalten und der Kaffee schmeckt fad.



Schützen Sie Ihre Maschinen

Die Verwendung von ungefiltertem Wasser hat nicht nur Einfluss auf das Brühergebnis – langfristig können auch Ihre hochwertigen Kaffeemaschinen Schaden nehmen. Denn Wasser mit einem hohen Karbonathärtegehalt kann zu Kalkablagerungen, hohe Permanenthärte wiederum zu Gipsablagerungen führen. Außerdem steigt das Korrosionsrisiko bei hohen Chlorid- und Sulfatanteilen im Wasser.

Härtearten / Gesamtsalzgehalt

-  Karbonathärte oder Kalk
-  Permanenthärte oder Gips
-  Andere Mineralien (Nicht Härte)

Unerwünschte Substanzen

-  Störende Geschmacks- und Geruchsstoffe, wie z. B. Chlor
-  Grobe und feine Partikel

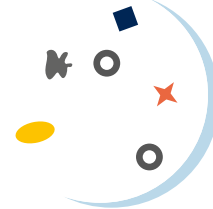
Die vier Wassertypen



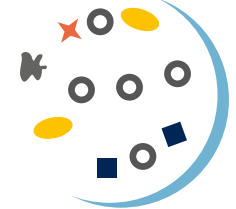
Kalkwasser



Gipswasser



Weiches Wasser



Salzhaltiges Wasser

Wassertypen

Beschreibung

Kalkwasser enthält große Mengen an Kalzium, Magnesium und Hydrogencarbonat.

Gipswasser enthält große Mengen an Kalzium, Magnesium und Sulfat.

Weiches Wasser enthält nur wenig Kalzium, Magnesium und Gips.

Salzhaltiges Wasser
Salzhaltiges Wasser, z. B. mit einem hohen Chlorid- und Sulfatanteil, kann in Maschinen zu Korrosion führen.

Auswirkung auf den Kaffee und Ihre Maschine

Das Aroma kann sich nicht voll entfalten und in der Maschine kommt es zu Kalkablagerungen.

Gipswasser kann den Kaffeegeschmack negativ beeinflussen. Zusätzlich bilden sich kreideartige Ablagerungen in der Maschine.

Der Mineraliengehalt ist ideal, hier können nur störende Geschmacks- und Geruchsstoffe wie Chlor und Partikel störend auf das Ergebnis einwirken. Zusätzlich kann eine hohe Partikeldichte Kaffeemaschinen schaden.

Wasser mit einem hohen Salzgehalt hat nicht nur negative Auswirkungen auf den Geschmack. Beim Kontakt mit Maschinenteilen droht Korrosion.

BRITAS Lösung

PURITY / PURITY C
Quell ST

PURITY C Finest

PURITY C Fresh / PURITY C
MinUp

PROGUARD Coffee

Um auf die individuellen Bedürfnisse Ihrer Kunden gezielt eingehen zu können, bieten wir verschiedene Möglichkeiten, die lokale Wasserzusammensetzung zu ermitteln. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne, welche Lösungen BRITA für Sie bereithält.