

EL AGUA FILTRADA

¡POR FAVOR!

Es evidente que el agua de la red es agua potable y como tal puede ser utilizada para el consumo humano, para cocinar y para preparar bebidas, como el café. La cuestión es que las características de esta agua de red, difícilmente se adecuan a medida de todos los usos que necesitamos y en elaboraciones como el café, donde el agua resulta un componente destacado, la exigencia de calidad debe ser máxima si nuestro objetivo es degustar o servir una buena taza de café... Alrededor de un 92-94% de un espresso y hasta algo más de un 98% de un café de filtro, es agua... más claro, imposible.

El agua ideal para el café debe ser fresca, de sabor puro e inodora, dos cuestiones estas dos últimas muy difíciles de conseguir de un agua de red. Pero que nadie se espante, es difícil, pero no imposible, y no lo es porque la industria hace años que trabaja sobre el tema y existen fabricantes de filtros que han conseguido desarrollar soluciones que nos aseguran no sólo la pureza y falta de olor del agua, sino que también aseguran la presencia equilibrada de minerales, la dureza ideal - dureza total de 7-12°dH y dureza carbonatada de 3-4°dH -y el valor de ph adecuado - 6,5-7,5- para contribuir en el desarrollo pleno de las características sensoriales del café.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE UN DEPURADOR, UN DESCALCIFICADO Y UN FILTRO DE AGUA?

Todo aparato que obligue el paso de agua a través de una sustancia, de una barrera física o elemento de intercambio o retención, es un filtro de agua. La diferencia entre estos tres tipos de aparatos

Filtro de agua: este es el término general para dispositivos de tratamiento del agua. El proceso de filtración del agua consiste en separar los minerales y otras impurezas que puede contener el agua del grifo. Existe una oferta enorme de distintos filtros de agua en el mercado: filtros de carbón activo que filtran el cloro y otras impurezas orgánicas, filtros de partículas, filtros con intercambiadores de iones para reducir la cal, filtros para endurecer el agua, filtros de membrana...

La elección del filtro dependerá de la dureza del agua a tratar y el uso que se quiera dar al agua filtrada.

Los avances más innovadores en este campo, hacen referencia a los filtros de agua de 3ª generación, aquellos que en un mismo cartucho ofrecen de 4 a más etapas de filtración, depuración, retención de sólidos y descarbonización por intercambio iónico.

Depurador: estos equipos están pensados

para la mejora de la calidad del agua mediante su limpieza, la cual se puede conseguir a través de diferentes etapas, acción física, tratamiento con carbón activo o intercambio iónico por resinas intercambiadoras.

Los depuradores generalmente, eliminan las bacterias hasta log8 y, dependiendo del estándar relevante, los virus. Las dos tecnologías más comunes para estos equipos son:

Uso combinado de una Osmosis Inversa con Ultravioletas (UV)
Ultrafiltración

Descalcificador: el agua del grifo lleva componentes como el calcio y el magnesio que, en cantidades elevadas, provocan que el agua tenga sabor. Los encargados de eliminar estos elementos son los descalcificadores. Estos aparatos mecánicos o electrónicos, funcionan mediante resinas intercambiadoras de iones, que tienen por objeto la sustitución del calcio y magnesio del agua por sodio. De esta forma, se obtienen sales que no se incrustan en las tuberías y que resultan beneficiosas para la salud. Es ideal para mantener en buen estado los electrodomésticos como la caldera, el lavavajillas, la lavadora, etc.

¿CUÁL DE ESTOS EQUIPOS ESTÁ INDICADO PARA ASEGURARNOS UN AGUA DE CALIDAD PARA NUESTRO CAFÉ?

La pregunta, según los expertos, tiene una primera respuesta... ¿donde tenemos este establecimiento de hostelería u hogar? Y es que nos explican que no es lo mismo el agua de red de Madrid, Burgos, Sevilla y otras ciudades, donde el agua es excelente y muy blanda, y donde deberíamos instalar un filtro de carbón activo para eliminar el exceso de cloro en el agua, o incluso instalar un filtro remineralizador, para mejorar el resultado en taza, que en otras ciudades como Valencia, Murcia, Zaragoza o Barcelona, donde el agua de red es muy dura y de pésimo sabor, y donde es recomendable instalar un filtro de 3ª generación con filtración de 4 etapas, carbón activo, filtro de micro partículas e intercambio iónico en base a Hidrogeno H, para la reducción de la dureza de carbonato y que permiten neutralizar:

- Los sabores y olores desagradables, como el cloro
- Las partículas grandes y pequeñas que pueda contener el agua de red
- Las sustancias orgánicas
- La dureza del agua

La utilización de sistemas de filtrado que incluyen un by-pass permiten, además, regular la composición del agua obtenida. Con la ayuda del by-pass podemos ajustar la calidad

del agua, de manera que sea óptima para la preparación del café.

¿EN QUE NOS BENEFICIA EL EMPLEO DE AGUA FILTRADA PARA LA PREPARACIÓN DEL CAFÉ?

Los filtros de agua optimizan el sabor y el olor del café y protegen la máquina. En general, el agua de red está tratada para el consumo en boca, pero no está pensada exclusivamente para el café. Por eso, a menudo es demasiado dura o demasiado blanda o contiene cloro o partículas. En consecuencia, el resultado en la taza se podrá beber, pero no será perfecta. Un porcentaje muy alto de una taza de café es agua - 94%- de ahí que la no calidad de este producto afecta irremediablemente al resultado de la bebida, además de, en el caso de las máquinas espresso, a la rentabilidad de la operación, ya que el 80% de las averías de este tipo de equipos es debido a la calidad del agua.

Con los sistemas de filtración es posible optimizar el agua del grifo para la preparación de café, independientemente de la composición mineral del suministro local. El agua filtrada contiene una mezcla equilibrada de minerales, como calcio y magnesio. Y tiene el nivel de dureza ideal para preparar el café, con un bajo, pero suficiente grado de dureza de carbonatos. Se eliminan todos los elementos no deseados que podrían afectar o enmascarar el aroma y conseguimos, además:

Mejor crema, aroma más fino y un mejor sabor con el agua adecuada: aunque son invisibles a simple vista, ciertos elementos del agua del grifo influyen en el sabor, la consistencia y la apariencia del café. Y los resultados pueden interferir con el arte del barista - y la satisfacción del consumidor final. Si el café sabe amargo, el agua demasiado blanda es generalmente el culpable. Pero el agua excesivamente dura evita que el aroma se desarrolle, dando como resultado un café de poco sabor.

Protección de los equipos y reducción de costes de mantenimiento: el agua filtrada también extiende la vida de servicio de su equipo de preparación de café. Todos los componentes clave están protegidos de manera fiable contra la cal y depósitos de minerales no deseados, como el yeso. Esta protección aumenta la fiabilidad y la disponibilidad operativa de las máquinas de café. Y al evitar las reparaciones y reducir el esfuerzo de mantenimiento, genera ahorros que aumentan la rentabilidad de los negocios.

¿QUÉ VIDA ÚTIL TIENE UN FILTRO CONECTADO A UNA MÁQUINA ESPRESSO DE HOSTELERÍA?

La duración de un filtro viene fijada por la calidad del agua de red entrante, principalmente determinada por la dureza temporal o calcárea, los kilos de café por semana que se sirven en el establecimiento, y finalmente la talla del filtro. Conociendo este dato podemos saber cuántos litros va a ser posible filtrar y cuando, por tanto, el filtro dejará de ser operativo. Aún y así, la vida útil máxima recomendada por la práctica totalidad de fabricantes es de un año en la mayoría de los filtros.

La duración de los cabezales de filtrado es mu-



INFORME

ideas y soluciones que de manera paulatina se incorporan al mercado. Como ejemplo, los filtros específicos para las nuevas preparaciones de moda, como las extracciones suaves o el cold brew, unos sistemas, hay que decirlo, muy exigentes con la calidad del agua que utilizan.

En todos los casos, los fabricantes coinciden en señalar que los esfuerzos en este ámbito van enfocados a ayudar al usuario, aportando soluciones prácticas que les permitan un uso, gestión y provecho de su instalación, y les asegure un agua que permita la mejor extracción del café, resaltando los aromas y demás aspectos organolépticos de este producto.

¿EN QUÉ NIVEL DE IMPLANTACIÓN DE SISTEMAS DE FILTRAJE DE AGUA NOS MOVEMOS EN EL SEGMENTO HOGAR Y EN EL SEGMENTO HOSTELERÍA EN ESPAÑA?

Un 30% de los hogares de España disponen de un sistema de filtración. Aún y así, la implantación de sistemas de filtración específicos para el agua de uso en cafeteras, es casi inexistente, resultando la osmosis clásica es insuficiente, sin una remineralización ad hoc. En cuanto a la implantación de sistemas en hostelería, no existen de datos oficiales, pero sin duda, la proporción de cafeteras instaladas en el canal horeca con un sistema de filtración ha crecido mucho en la última década. Aún y así, estamos lejos de países de norte y centro Europa, donde el 98% de las máquinas están protegidas por filtros de 3ª generación. La asignatura pendiente de España es la regularidad en el cambio del filtro para asegurar siempre una calidad óptima del agua. Lo óptimo es sustituirlos anualmente, una operación que en nuestro país no llega al 60% de las máquinas instaladas, siendo la ratio de cambio promedio de cartucho, de 3 años, es decir los cartuchos de media trabajan cerca de un año y medio totalmente agotados y sin efectividad. Como siempre, claro, hay excelentes excepciones.

MARC MUÑOZ

Fuentes: Brita España, BWT Water+More, Asociación Alemana del Café

cho más larga y según las firmas puede llegar hasta los 10 años.

¿QUÉ INNOVACIONES RESULTAN MÁS FAVORABLES PARA NUESTRA INSTALACIÓN?

Sólo con echar un ojo a la oferta de las principales marcas del mercado, nos daremos cuenta que la facilidad de instalación, la duración del filtro y la calidad del agua resultante son los tres aspectos sobre los que prima la innovación actual en filtros de agua.

La calidad del agua para un lavavajillas no es la misma que se requiere para la realización de un buen café... de ahí el gran esfuerzo de la industria fabricante de filtros que en estos últimos años ha conseguido desarrollar filtros para diferentes aplicaciones y calidades de agua, desde gamas básicas que solucionan el 80% de los problemas, a gamas específicas orientadas a resolver problemas muy concretos, como exceso de arsénico, de plomo, de hierro, ... A todo ello debemos sumar también, soluciones completas orientadas al segmento del café de especialidad, y que funcionan en base a pre-tratamiento, osmosis inversa y remineralización.

Otras innovaciones interesantes son la inclusión de by-pass y by-pass ajustables, pantallas que muestran información sobre el uso del filtro o el importante avance conseguido en

la simplificación de la instalación de los filtros, ahora mucho más rápida y sencilla.

¿CUÁLES SON LAS TENDENCIAS Y QUE TECNOLOGÍAS ESTÁN POR LLEGAR?

Las tecnologías empleadas en el hogar y en hostelería en cuanto a filtraje de agua se refiere, no son realmente nuevas. Se trata, más o menos, de una adaptación de tecnologías ya conocidas usadas en el tratamiento de aguas industriales. El quiz de la cuestión, sin embargo, está en la necesidad concreta del segmento del café, no sólo de proteger la máquina, sino de asegurar la mejor calidad para el producto extraído de estas máquinas, la taza de café, cuyo contenido final será un 93-94% agua.

En esta búsqueda de la excelencia del agua, los fabricantes trabajan desde hace ya tiempo con baristas a nivel mundial, así como asociaciones de empresas de café, fabricantes y distribuidores de máquinas de café, empresas de servicio técnico, ... El trabajo con estos diferentes equipos de influencers, es una práctica común en el sector de los fabricantes de filtros, desde donde no dudan en identificar al segmento del café de especialidad como el más exigente e innovador.

Juntos, usuarios e industria, alimentan los departamentos de Investigación y desarrollo de

 Saeco

Phedra Evo

Hasta 18 tipos de café y
bebidas calientes diferentes

Solución eficiente

HOTELES, DESAYUNOS, BUFETS,
AUTOSERVICIOS, CATERING,
COFFEE CORNERS,...

SaGa Coffee Ibérica, S.A.

P. I. Almeda C/Sant Ferran, 34-36 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)
Tel: 934740017 Fax: 934740434

e-mail: saeco.saecoliberica@philips.com Web: www.saecoprofessionales

*¡con café en grano
y leche fresca!*

