



La importancia del agua en la preparación del café

¿Se ha parado a pensar hasta qué punto el agua repercute en el sabor del café que elabora? Si nuestro objetivo es obtener una buena taza de café, no es suficiente con un buen grano, buenos equipos y buena mano... la clave, también, está en el agua.

A pesar de no ser obvio a simple vista, algunos de los elementos del agua del grifo repercuten sobre el sabor, la consistencia y la apariencia del café. Y también influyen en el trabajo de los baristas y la satisfacción de sus clientes, por supuesto. Para garantizar que los clientes de su cafetería o restaurante disfrutan de la mejor calidad, hay que asegurarse de que el agua está a la altura de la tarea. Un agua demasiado blanda suele ser la culpable del sabor excesivamente amargo del café. Y un agua demasiado dura entorpece el desarrollo del aroma del café, dando como resultado un café de poco sabor.

Un café, una experiencia culinaria

El café es una parte importante de nuestro estilo de vida. Para prepararlo, además de los granos molidos necesitamos agua, obteniendo al final del proceso de extracción, sea este cuál sea - filtro manual o eléctrico, espresso, cafetera italiana, embolo, chemex, vacío, café turco, cápsulas, ... -, una taza que en el caso del café sólo, será entre un 95 y 98% agua. He ahí la gran importancia de la calidad del agua en la preparación de nuestro café! Y es en este sentido que es importante advertir que el agua de red, la utilizada por una gran mayoría para preparar el café, no es la idónea para conseguir una buena taza. Sus características químicas y físicas provocan la alteración del aroma y sabor final del café, igual que con el tiempo estas son la causa de múltiples averías en el caso de las máquinas de café eléctricas de cualquier tipo.

Como solución, la industria ha desarrollado efectivos sistemas de filtrado, como los de BRITA utilizados en las competiciones autonómicas y también durante la reciente Final del Campeonato Nacional de Baristas, con los que es posible optimizar el agua del grifo para la elaboración

de café, sin importar la composición mineral del suministro de agua local. El agua filtrada resultante, contiene una mezcla equilibrada de minerales, como calcio y magnesio, además, de una dureza perfecta para preparar café, con un nivel bajo e ideal de dureza de carbonatos. Con una composición mineral ideal, el aroma de los granos de café se puede desarrollar por completo y todos los elementos que repercuten en el sabor y el aroma se reducen con facilidad, garantizando así una crema de un color y consistencia perfectos.

Mejor crema, aroma y sabor: la clave está en el agua

Proteger las máquinas y los beneficios

Además, estos sistemas de filtrado, en concreto, desarrollados específicamente para su uso en máquinas de café espresso profesionales, no solo mejoran el sabor de las bebidas, sino que aumentan la vida útil de las máquinas para preparar café. El filtrado como el utilizado en la competición barista nacional, asegura la protección de todos los componentes clave quedan contra la cal y los depósitos de minerales nocivos, como el yeso. Al protegerlos, aumenta la durabilidad y disponibilidad de las cafeteras y, el ahorrar en reparaciones y esfuerzos de mantenimiento, genera un ahorro que permite al usuario, aumentar sus beneficios! Y todo esto, además, con la facilidad añadida de que la amplia gama de filtros de agua que existe asegura que se puede encontrar la solución más adecuada para cada negocio.

Los tres desafíos de los filtros de agua:



1. Reducción de los niveles de Cal en el agua. El método más efectivo, según los expertos, es el de intercambiador de iones a través del cual se consigue la descarbonización del agua y la consecuente reducción de presencia de Cal.

2. Eliminación de sabores y olores desagradables: gracias al carbón activo granulado de gran calidad y de origen natural, procedente de la cáscara del coco, se consigue la eliminación del cloro presente en el agua.

3. Retención de sedimentos presentes en el agua: todos los filtros Purity C contienen unas mallas filtrantes de sedimentos que garantizan la filtración fina de partículas, consiguiendo de esta forma retener los sedimentos presentes en el agua de red.

Para hacerlo, es importante conocer el agua de red que existe en la zona, tomando como guía, la catalogación existente:

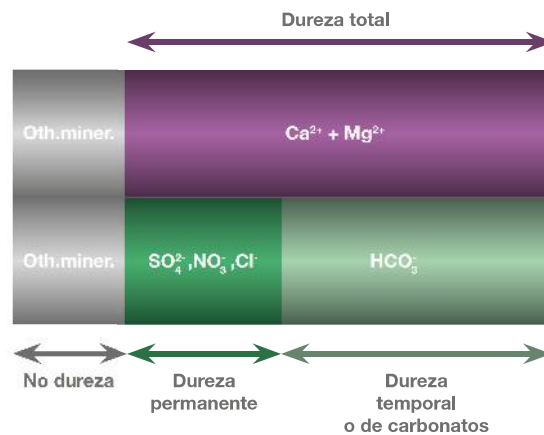
En la siguiente ilustración vemos las diferentes durezas de las que está compuesta el agua:



Gama de dureza 1 (blanda)
 Total de Ca + Mg: < 1,5 mmol/l
 DT: < 8,4° dH

Gama de dureza 2 (mediana)
 Total de Ca + Mg: 1,5 hasta < 2,5 mmol/l
 DT: 8,4 - 14° dH

Gama de dureza 3 (dura)
 Total de Ca + Mg: > 2,5 mmol/l
 DT: > 14° dH



Conocida la dureza, tendremos el indicador clave para poder elegir con exactitud el filtro que necesitamos, o bien, simplemente ajustar el cabezal de los filtros más avanzados, como los Purity C de BRITA, que cuentan con 8 posibles posiciones, pensadas para poder ajustarse a todas las calidades del agua de red, consiguiendo de esta forma la mejor agua para el mejor café.

En el mercado existen distintas soluciones para poder medir la dureza del agua, resultando de las más efectivas, las basadas en reactivos, capaces de determinar con exactitud los grados de la dureza expresada en grados alemanes.

Ricard Tello
 Director Comercial División Profesional BRITA Iberia