

Спонсор



На долю воды в чашке кофе приходится 98%. Тем не менее, фактору воды, порой, уделяется недостаточное внимание, а ведь от ее качества зависит вкус, цвет, плотность крема и аромат напитка. Будучи последним звеном в производстве, бариста не имеют права пренебрегать качеством воды, которое может свести на нет все усилия фермеров, импортеров и обжарщиков.

Best Water Technology — наш верный эксперт в области технологий очистки воды. Читайте дальше на страницах нашего журнала о преимуществах технологичных фильтров над бутилированной водой, а также важности магния!





Best Water Technology

ТЕКСТ: BWT • ФОТОГРАФИИ: ЕГОР КОЧУБЕЙ

BEST WATER TECHNOLOGY — ведущий европейский производитель оборудования для водоподготовки — это инновации и уникальные решения в мире фильтрации воды.

Реклама

**BWT — ЭКСПЕРТ В ОБЛАСТИ
ТЕХНОЛОГИЙ ОЧИСТКИ ВОДЫ**

Best Water Technology — европейский лидер в области технологий очистки воды, в том числе для сферы HoReCa и вендинга. BWT предлагает качественную высокотехнологичную и экологически безопасную продукцию для любых сфер применения, везде, где нужна вода.

Собственная разработка — запатентованная технология минерализации воды магнием — делает нашу продукцию уникальной. Фильтры с использованием технологии Mg+ доступны как для бытового, так и для профессионального применения. Магний позволяет сбалансировать минеральный состав воды для полного раскрытия аромата и вкуса напитка. Не говоря уже о том, что с помощью фильтра можно удалить остаточный хлор и соли жесткости, которые портят естественный вкус.

**ФИЛЬТРОМАНИЯ, ИЛИ 800 ОТТЕНКОВ
КОФЕ В ОДНОЙ ЧАШКЕ**

На долю воды в чашке кофе приходится 98%. Наивно полагать, что она не влияет на вкус готового напитка. Сегодня существует четыре весьма распространенных варианта воды, которая используется в кофейнях или спешелти кофейнях.

Первый — это просто вода из водопровода, нефильтрованная. Профессиональные бариста уверены, что такой подход в 99% случаев гарантирует полный провал вкуса любого напитка. Такой метод — редкость, ведь каждый бариста понимает, что минеральный состав воды очень важен. Скажем свое категоричное НЕТ такому варианту.

Второй вариант. Довольно часто для очистки воды бариста используют бытовые фильтры. Этого делать нельзя. Посудите сами: уже из самого названия «бытовые фильтры» ясно — это то, что используется в домах и квартирах, такие фильтры не предназначены для кофеен и ресторанов. Для ресторанов и кофеен разработаны профессиональные решения — от бытовых они отличаются прежде всего технологией, ресурсом и уровнем гигиены. Так что и этот вариант неприемлем.

Третий вариант — использование бутилированной воды, и он имеет право на существование, но лишь при определенных условиях: если качество выбранной воды тщательно проверено — т. е. сделан ее анализ для подтверждения состава, заявленного на этикетке (к сожалению, часто бывают несоответствия); если качество воды от поставки к поставке стабильно хорошее; ну и если у вас просто нет физической возможности подключиться к водопроводу.

Выходит, что установка профессионального фильтра на водопроводную воду — хороший и правильный вариант. Такой подход позволит защитить оборудование от известкового налета и коррозии. А также это благоприятно скажется на вкусе приготовленных напитков. Профессиональный фильтр поможет достичь сбалансированного минерального состава воды, что, в свою очередь, высвобождает все оттенки кофе. Предлагаем провести сравнение двух последних вариантов.

ЦИФРЫ ПОКАЖУТ

Бутылки vs фильтры. Обратимся к математике! Да, мы тоже не любим считать, но цифры — это факты, и сейчас они очень нужны. От этого зависит рентабельность бизнеса, в конце концов. Средняя стоимость 19-литровой бутылки воды в 2019 году составляет 250 рублей. За литр получается 13 рублей. Средняя цена профессионального фильтра — 18 000 рублей, он рассчитан на 6 500 литров. За литр получается примерно 2,73 рубля. Экономия — более 10 рублей с одного литра. В годовом эквиваленте разница составит 73 250 рублей в пользу фильтрации воды. Впечатляет?

Но и это не все, сейчас покупатели все чаще обращают внимание на экологию. Бутылка из-под воды — это пластик. К сожалению, это очень плохо отражается на нашей планете, ведь пластик разлагается 1 000 лет. С каждым годом в Европе этой проблеме уделяется все больше внимания: сортировка мусора, отказ от одноразовой посуды и пластиковых бутылок и пакетов. Еще есть проблема попадания микропластика в организм, что не прибавляет нам с вами здоровья. Плюс ко всему в бутилированной воде нельзя быть точно уверенным, пока не сделаешь анализ ее минерального состава.

И еще одна проблема — это хранение. Для кофейни нужна вода, а для бутилированной воды нужно место для хранения, которое не всегда можно найти, или же вы феноменально дорого платите за место под бутылки — вспомните, сколько стоит квадратный метр аренды. И напоследок. На всякий случай. Надеемся, для вас это очевидно. Воду из скважины, родника или колодца без водоподготовки ни в коем случае нельзя использовать для питья, а в местах общественного питания — особенно. Об этом сказано в нормах СанПиН.

**КОФЕЙНЯ — ОЧЕНЬ ТВОРЧЕСКОЕ,
НО ОТВЕТСТВЕННОЕ ДЕЛО**

Каждая кофейня стремится иметь свою непередаваемую атмосферу, лучшее оборудование, профессиональных бариста и изумительный аромат свежесваренного кофе. А фильтрация, или попросту люди, которые разбираются в фильтрах, как один говорят, что половина успеха любого вкусного напитка — это хорошая вода, а соответственно — пра-

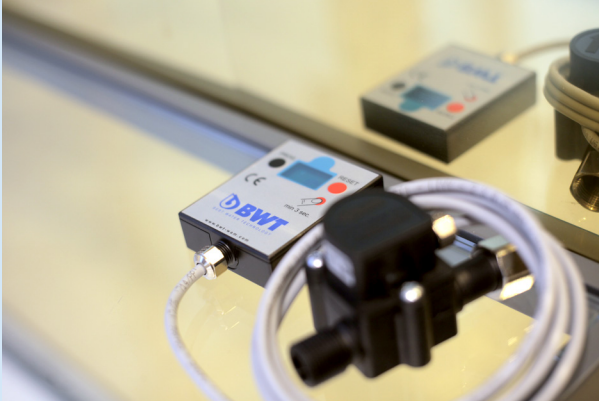
вильно подобранный для воды фильтр. Обидно сознавать, что этот фактор чаще всего не учитывается либо ему уделяется минимальное значение. А ведь от качества воды зависит вкус, цвет, плотность крема и аромат черного напитка.

**РОЗОВЫЙ МАГНИЙ ОПРЕДЕЛЕННО
ДЕЛАЕТ КОФЕ ЧЕРНЫМ!**

Почему в одной кофейне вкус кофе богатый, глубокий и за ним хочется возвращаться вновь, а в другой вкус не будоражит органолептическое восприятие? Мы ничего не имеем против растворимого кофе! Просто, приходя в кофейню, хочется после глотка любимого напитка незаметно улыбнуться и начать свой день, так скажем, с правильной ноги. Увы, далеко не всегда это получается. Мы проверяли.

Так что давайте разбираться, что определяет богатый вкус кофе, истинно черный цвет и непередаваемый аромат. Прежде всего — это кофейные зерна, обжарка, помол, грамотный бариста и, разумеется, вода.





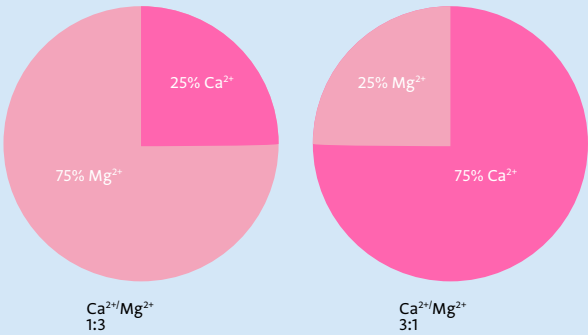
НЕЗАВИСИМОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ — В СТУДИЮ!

Не будем голословными — приведем результаты независимого исследования на предмет влияния воды на качество готового напитка, проведенного группой специалистов по технологии анализа качества воды под руководством Чахана Ерецяна, Председателя Исследовательского совета Европейской ассоциации кофе особых сортов (ЕАКОС)/Specialty Coffee Association of Europe. Исследование проведено с использованием шкалы качества воды ЕАКОС. Целью исследования стало точное количественное определение влияния качества воды на органолептические свойства завариваемого напитка, то есть кофе.

Если говорить конкретно, в ходе исследования проведен анализ влияния соотношения содержания в воде ионов кальция (Ca^{2+}) и магния (Mg^{2+}) на органолептические свойства кофе. В исследовании, которое специалисты проводили с тройным дегустационным отбором проб, подкрепляя его надеж-

ными статистическими данными, кофе заваривался в воде трех разных типов, в зависимости от состава. При этом сам напиток заваривали при одних и тех же

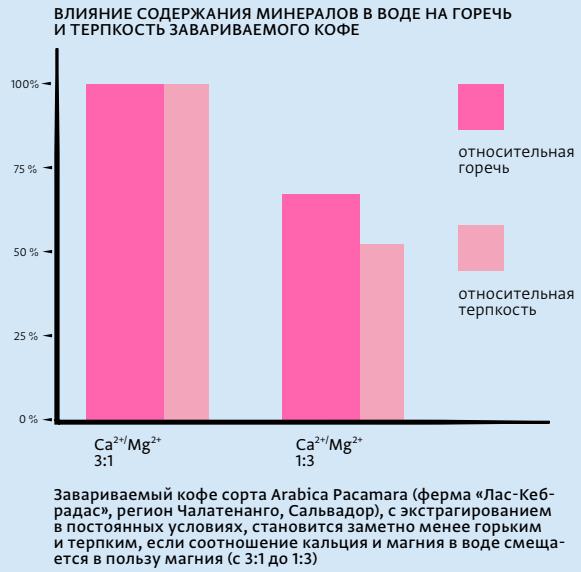
ТИПЫ ВОДЫ, ВКЛЮЧЕННЫЕ В ИССЛЕДОВАНИЕ



Исследованная вода с одинаковой общей жесткостью ($\text{Ca}^{2+} + \text{Mg}^{2+}$: 70 мг/л*). Менялось только соотношение уровня кальция и магния. Соотношение кальция и магния: 3:1 и 1:3
*мг/л (или ч/м) – количество «частей на миллион», единица измерения концентрации; 1 ч/м соответствует 1 мг вещества на 1 кг воды; во время исследования в воде сохранялась постоянная концентрация щелочноземельных металлических ионов (70 мг/кг или 70 мг/л)

условиях: сорт кофе, его обжарка и помол, количество, температура заваривания и период экстракции были совершенно одинаковы. Изменялась только вода. В ходе исследований специалисты использовали воду трех разных типов, в то время как показатели щелочности и общей жесткости воды оставались неизменными. Менялось только соотношение концентрации кальция и магния в воде, используемой при заваривании кофе. Соответственно, в воде первого типа было высокое содержание кальция (3:1), в воде второго типа кальция и магния было поровну (1:1), а воде третьего типа кальция было мало (1:3), причем вода предварительно прошла минерализацию магнием. В каждом из этих случаев органолептические свойства кофе оценивались по шести параметрам вкуса и аромата: это насыщенность, кислота, фруктовый привкус, сладость, горечь и терпкость.

НА УДИВЛЕНИЕ ЧЕТКАЯ КАРТИНА



Анализ вкусовых качеств кофе показал четкую картину: как только в воде увеличивалось содержание магния (соотношение $\text{Ca}^{2+}/\text{Mg}^{2+} = 1:3$), кофе получался со сбалансированным, «округлым» вкусом. Сильной терпкости и горечи при этом удавалось избежать. Кислота и сладость оставались постоянными, сохранялся фруктовый привкус.

Результаты исследования наглядно показали, что способность кофе полностью проявить свой естественный аромат, и то, будет ли напиток приятным на вкус, во многом зависят от минерального состава воды, в которой он заваривается.

Если в воде преобладает магний, заметно снижаются два из самых основных вкусовых параметров кофе — горечь и терпкость. Специалисты в Цюрихе опытным путем выяснили, что лучше всего для получения тонкого, богатого оттенками вкуса кофе, без горечи и терпкости, подходит соотношение кальция и магния один к трем: $\text{Ca}^{2+}/\text{Mg}^{2+} = 1:3$. Результаты этого академического исследования прекрасно подтверждают эмпирический опыт бариста, а именно: богатая магнием вода — именно то, что нужно для гармоничного, «округлого» вкуса кофе.

ВОДА + МАГНИЙ = ИДЕАЛЬНАЯ КОМБИНАЦИЯ ДЛЯ КОФЕ

Сегодня на рынке уже есть фильтры, способные правильно сбалансировать содержание минералов в воде. Технология обогащения воды магнием позволяет достичь именно того результата, который показало независимое исследование в Цюрихе: соотношение между растворенными в воде минералами четко смещается в пользу магния — ключевого компонента для изысканного вкуса готового кофе. В то же время содержание кальция, придающего кофе «плоский», невыразительный вкус, снижается до идеального уровня.

Как результат — вода, идеальная для приготовления кофе, в котором полностью раскрываются более 800 компонентов аромата, присущего этому маленькому коричневому зернышку! Снижение содержания кальция, оседающего на стенках кофемашины в виде накипи, способствует защите всего ее механизма также и от коррозии. Фильтры, очищающие воду и обогащающие ее магнием, для кофемашин, подключаемых к водопроводной воде, имеются в продаже.

Можно еще долго рассказывать, критиковать, приводить аргументы. Но, как известно, лучше один раз попробовать, чем сто раз услышать. ☛