

Ukoliko pravilno upotrebljavate omekšivač i pratite njegovu regeneraciju, održat ćete dobru razinu tvrdoće vode. Depuracija je završena u trenutku kada prilikom regeneracije iz omekšivača prestane istjecati slana voda. U protivnom se ionska masa ponovo zasićuje kalcij-karbonatom iz vode

PARAMETRI ZA POSTIZANJE IDEALNE KVALITETE KAVE

potrebna količina mljevene kave:	7 g ± 0,5;
temperatura vode u aparatu:	88 °C ± 2 °C;
temperatura espressa u šalici:	67 °C ± 3 °C;
tlak vode:	9 bara ± 1;
vrijeme istjecanja:	25 sekundi ± 2,5 sekunde;
mililitri u šalici (uključujući pjenu):	25 ml ± 2,5

Omekšavanje vode

PERAL
ISPITIVANJE I PROIZVODNJA

TEL.: 01 62 62 512
FAX: 01 62 62 513



- sredstvo za čišćenje espresso aparata i uklanjanje vodenog kamena
- oprema za ispitivanje tvrdoće i kemijskog sastava vode
- ispitivanje espresso seta (espresso aparat, mlinac i depurator)
- profesionalni savjeti za održavanje i pripremu espresso seta



Kako znamo kada je omekšivaču vode/depuratoru potrebno servisiranje? Kako omekšavamo vodu i koje su prednosti i nedostaci određenih tipova omekšivača vode? Koja je preporučena razina tvrdoće vode i zašto? Kako servisirati omekšivač vode? Što se događa ukoliko kava ima slani okus?

Uloga omekšivača vode na aparatu za espresso ovisi o naslagama kalcija koje se nalaze u vodi i kako utječu na rad aparata. Kalcijeve naslage u sustavu cijevi umanjuju protok topline tako da se više energije koristi kako bi se voda zagrijala na željenu temperaturu. Uloga vode u pripremanju kave nije manje važna; pretvrda voda mijenja okus kave. Kalcij-karbonat smanjuje količinu i kvalitetu pjene.

Kako omekšati vodu

Postoji nekoliko načina na koji možemo omekšati vodu, a variraju s obzirom na učinkovitost i posebice cijenu.

Voda za espresso aparat ne bi trebala biti sasvim lišena minerala. Najprikladniji omekšivač je bez sumnje onaj s ionskom masom. Učinkovit je, a nije previše skup. Omekšivači koji upotrebljavaju inverznu

osmozu vrlo su učinkoviti, ali i skupi. Oni rade poput bubrega, ne ekstrahirajući kalcij i magnezij pomoću natrija, već reducirajući razinu soli

na željeni nivo. Poznato je da različiti lokaliteti imaju i različitu kvalitetu vode. Upravo ta voda zastupljena je u espresso s 98 posto kompletnog udjela, što ukazuje na njenu važnost, koliko u kvaliteti napitka, toliko i u očuvanju samog aparata. Da vode različitih svojstava i sastojaka budu ujednačene kvalitete, primjerene napitku i aparatu, neki vodeći proizvođači filtera i postupaka filtracije napravili su inovativne iskorake za tretiranje sanitarnih voda i tako postigle najkvalitetnije tretiranu vodu za espresso aparate.

Idealna razina tvrdoće vode

Ne postoji idealno tvrda voda. Voda ne bi trebala biti ni previše tvrda ni potpuno lišena minerala.

Prihvatljiva je razina oko 7-9 °F. Ukoliko je iznad ove vrijednosti, može doći do problema u radu aparata, a ukoliko je vrijednost manja od navedene, voda može utjecati na kvalitetu espressa.

Uporaba omekšivača vode

Kada kupite omekšivač, naprije trebajte oprezno pročitati upute. Uz svu opremu dolazi detaljan, ali jednostavan priručnik. Ukoliko pravilno upotrebljavate omekšivač i pratite njegovu regeneraciju (kako je objašnjeno u



priručniku), održat ćete dobru razinu tvrdoće vode. Depuracija je završena u trenutku kada prilikom regeneracije iz omekšivača prestane istjecati slana voda; u protivnom se ionska masa ponovo zasićuje kalcij-karbonatom iz vode.

Kada obnoviti omekšivač vode

Vidjeli smo da je u aparatu važno imati vodu koja nije previše tvrda, što znači da je potrebno redovito mjeriti

tvrdoću vode kako bismo izbjegli moguće probleme.

Ako je kava slana

Ukoliko smatrate da je kava slana, znači da omekšivač vode nije učinkovit (možda niste pažljivo slijedili upute ili imate problema s protokom vode) pa u sustavu postoji višak soli.

R&H
Romeo Lambaša



BRITA Professional d.o.o.
Kranjčevićeva 29, 10 000 Zagreb
Tel: 01 3822 100
Fax: 01 3822 519
info@brita-professional.hr
www.brita-professional.hr

BRITA
Professional

