**Z miłości do dobrego smaku, czyli woda osmotyczna w restauracji**

**Woda stanowi kluczowy produkt, który jest wykorzystywany w lokalach gastronomicznych. Jej smak i jakość mają wpływ na aromat kawy, walory smakowe potraw i napojów czy bezawaryjne działanie urządzeń kuchennych. Pomimo tego, że woda płynąca z miejskich rur musi być przebadana przez Powiatową Stację Sanitarną-Epidemiologiczną, to nie zawsze jest smaczna. Drobny szczegół, taki jak kwaśna czy gorzka woda użyta podczas gotowania może popsuć smak dania, naparu czy drinka z lodem. Dobrym rozwiązaniem tego problemu jest rezygnacja z kranówki i zainwestowanie w rozwiązanie w zakresie jej uzdatniania, takie jak system odwróconej osmozy AQUAPHOR.**

**Po co uzdatniać wodę w restauracji?**

Woda, podobnie jak wino, coraz częściej jest oceniana pod kątem smaku. Jest on uzależniony przede wszystkim od zawartych w niej związków chemicznych i odczynu
pH. Przykładowo chlorek sodu sprawia, że woda jest słona, substancje humusowe dodają jej słodyczy, a siarczany magnezu i sodu gorzkiego posmaku. Z kolei woda o odczynie pH 8
ma smak mdły, a kranówka o pH niższym niż 7,5 pozwala poczuć orzeźwienie. Walory smakowe wody mają wpływ na jakość dań i napojów serwowanych w lokalach gastronomicznych. Potwierdzeniem tej tezy, jest zasada wyznawana przez wielu baristów – „bez dobrej wody, nie ma dobrej kawy”. Według ekspertów od parzenia kawy duża zawartość żelaza w wodzie nadaje naparowi nieprzyjemny, metaliczny posmak.
Wysokie stężenie wapnia sprawia, że kawa jest w smaku płaska i nierozwinięta. Za duża
ilość magnezu przekłada się na intensywniejszą słodycz. Na smak kawy ma wpływ także twardość wody – zbyt miękka sprawia, że napar jest kwaśny i gorzki, natomiast nadmiernie twarda sprawa, że napój ma mało wyraźny smak. Jakość wody ma także duży wpływ
na wygląd i smak kostek lodu, a co za tym idzie walory estetyczne i smakowe zimnych napojów. Zawarte w wodzie minerały i zanieczyszczenia powodują jej mętnienie w czasie zamrażania oraz powstawanie pęcherzyków powietrza.

**Czysta woda osmotyczna**

Jakość wody ma kluczowy wpływ zarówno na smak kawy, jak i dań czy drinków z lodem. Dlatego do ich przygotowywania zdecydowanie nie powinno się używać wody z kranu
czy mineralnej. Nie bez przyczyny coraz więcej właścicieli restauracji rezygnuje z kranówki
i decyduje się na instalację systemów odwróconej osmozy, takich jak system AQUAPHOR
RO-206s. Odwrócona osmoza jest obecnie najlepszą technologią uzdatniania wody.
Jest to proces filtracji, w którym surowa woda np. kanalizacyjna, przepływa przez półprzepuszczalną membranę osmotyczną i filtry węglowe. Woda osmotyczna jest nie tylko oczyszczona m.in. z soli, cząstek mikroplastiku, chemikaliów i zanieczyszczeń, ale także zawiera tlen i dwutlenek węgla, które nadają jej dobry smak.

**Proste rozwiązanie dla gastronomii**

System odwróconej osmozy AQUAPHOR RO-206s, który został opracowany z myślą o branży HoReCa, został wyposażony w podwójną membranę osmotyczną o mikroskopijnych porach, wielkością zbliżonych do rozmiaru cząsteczki wody. Dzięki temu zatrzymuje do 99,9% substancji, które nie są wodą, takie jak: bakterie, pasożyty, wirusy, azotany, chlor, ołów,
arsen i inne niebezpieczne dla zdrowia toksyny. Całkowicie i trwale usuwa także kamień. Rozwiązanie jest wyposażone w elektroniczny panel sterujący, wbudowaną pompę podnosząca ciśnienie czy 5 litrowy zapas czystej wody. Posiada także funkcję przypominania o wymianie wkładów i automatycznego płukania. System można podłączyć bezpośrednio do urządzeń AGD np. ekspresu do kawy, kostkarki do lodu czy zmywarki. AQUAPHOR
RO-206s na tle innych systemów osmotycznych dostępnych na rynku wyróżnia wysoka wydajność (do 47l/h), bardzo kompaktowa budowa i ekonomiczność – membrana osmotyczna jest w stanie skutecznie oczyszczać wodę przez nawet 3-4 lata.

AQUAPHOR RO-206s w restauracji to nie tylko czysta i smaczna woda pozwalająca wydobyć prawdziwy smak kawy i potraw czy przygotować niemal przeźroczyste kostki lodu. To także błyszczące naczynia i sztućce bez plam czy zacieków oraz brak kamienia osiadającego na sprzęcie AGD i ich dłuższe, bezawaryjne, maksymalnie wydajne działanie.