I segreti del caffè espresso - 3) La purificazione dell'acqua

estrazione-caffe-ccc3902d

Eccoci a un altro appuntamento con il ciclo di pillole di formazione *I segreti del caffè espresso* in collaborazione con Planet Cofffee e Trieste Coffe Experts. Questa volta affrontiamo il tema della purificazione dell'acqua.

Una tazza di espresso infatti è costituita dal 94-95% d'acqua. Va da sé che la sua qualità e la purificazione da impurità, odori e sapori è fondamentale per la riuscita di un buon caffè.

Ce ne parla Sergio Barbarisi, *general manager* della BWT Water & More, che ci spiega quanto l'acqua influisca sull'estrazione di un espresso e come ottenerne la qualità ottimale.

Ecco le tre regole fondamentali da non dimenticare quando si filtra l'acqua per un buon caffè.

[embed width="560"]http://youtu.be/nCXuL4p0n_0[/embed]

Ma come si ottiene l'acqua ottimale per un espresso perfetto? Quali sostanze vanno eliminate e quali invece devono essere preservate.

[embed width="560"]http://youtu.be/pGotTkuLUIc[/embed]

(segue)

Già pubblicati

Dedicato ai baristi: i segreti del caffè espresso. Introduzione

1) La macchina da caffè

2) Il macinadosatore