

WATERPROEVERIJ

WAT BEPAALD DE SMAAK VAN WATER?

75 % Carbonatie

20 % TDS gehalte

5 % pH-factor

Temperatuur – Glas – Voeding - Setting
Gezelschap ;)

HOE SMAAK WATER?

Water met een laag mineraalgehalte smaakt over het algemeen ZACHT

Calcium houdend water smaakt HARD

Natrium / Chloride geeft het water een ZOETE smaak

Magnesium / Sulfaat maakt het water wat BITTER

ZUUR / ZOET zegt iets over de pH waarde van het water.

WAT ER te proeven is..

- Smaakintensiteit
Loopt van zwak naar sterk
- Mondgevoel
Loopt van zacht naar schraal
- Afdronk
Loopt van kort naar lang
- Overige smaakkenmerken :
Zoet – Zout – Zuur – Bitter – Kalk -

DE DROOGREST

De hoeveelheid mineralen bepaald de smaak.

Droogrest / TDS / PPM

Verdampen op 180 graden ; mg/l

Hoe hoger de droogrest, hoe mineraalrijker het water, hoe intenser de smaak.

- Zeer laag: 0 tot 50 mg/l
- Laag: 50 tot 250 mg/l
- Medium: 250 tot 800 mg/l
- Hoog: 800 tot 1500 mg/l
- Zeer hoog: 1500 mg/l en hoger

TERMEN IN DE WATERPROEVERIJ

- Balans – Koolzuurgehalte
- Ongereptheid – Nitraatgehalte
- Mineraalgehalte – Droogrest TDS
- Oriëntatie – pH waarde
- Rijpheid
- Hardheid – Calcium en Magnesium

pH WAARDE

pH 5 – pH 6,7 : Zuur

pH 6,7 – pH 7,3 : Neutraal

pH 7,3 – pH 7,8 : Een beetje zoet

pH 7,8 – pH 10: Alkalisch