



# MITOLOGIA

presenta...

*La importancia del agua*





## ¿Por qué el agua es tan **importante**?

- Representa más del 98% de la bebida.
- Es el solvente que extrae sabores y aromas.
- Define equilibrio, cuerpo y claridad en taza.

Sin buena agua, no hay buen café.

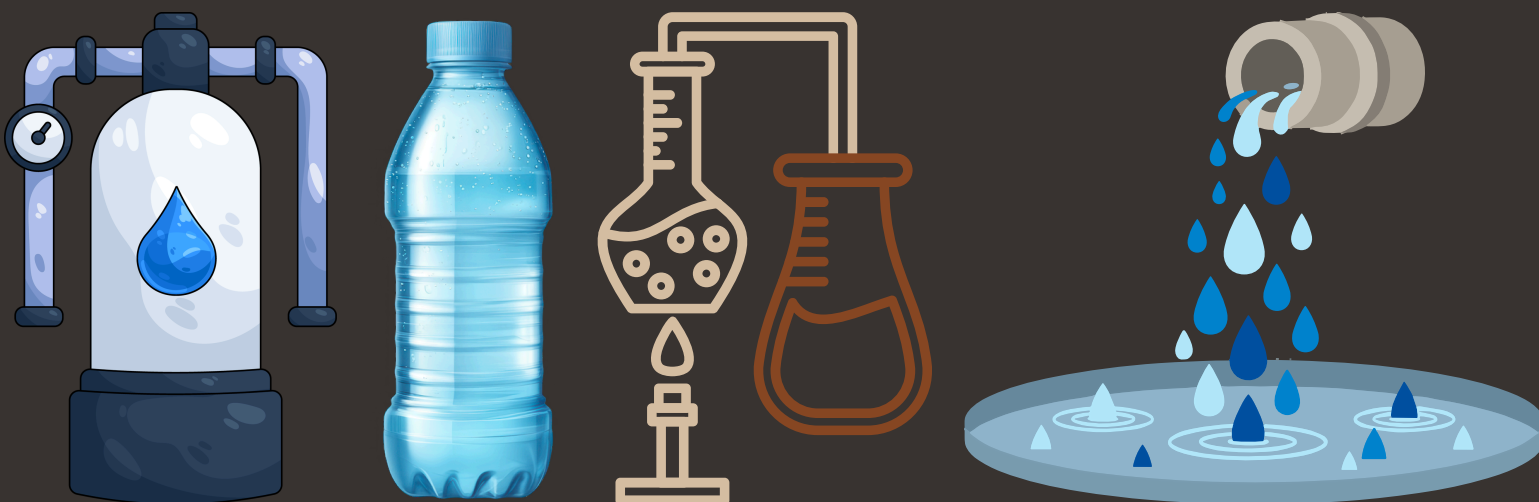


# Tipo de agua



- Agua filtrada → Opción ideal para uso diario.
- Agua mineral (balanceada) → Puede mejorar el perfil.
- Agua destilada → ✗ No recomendada (sin minerales).
- Agua dura → ✗ Exceso de minerales, afecta el sabor.

🔍 El equilibrio mineral es la clave.



# Temperatura óptima

 Rango ideal: 90°C – 96°C

- Más de 96°C →  
Sobreextracción  
(amargor).
- Menos de 90°C →  
Subextracción (sabor  
plano).



Controlar la temperatura =  
controlar el sabor.



# NOTAS CURIOSAS



El agua con magnesio resalta mejor la dulzura del café.

Baristas profesionales ajustan el agua según el origen del grano.

Cambiar solo el agua puede transformar completamente la misma receta.



Es asombroso cómo el mundo comienza a cambiar a través de los ojos de una taza de café.



Omar Ortiz  
**Barista**



CAFÉ DE ESPECIALIDAD



**MITOLOGÍA**