



ÁGUA

DEFINIÇÃO / CARACTERÍSTICAS



- Elemento composto por dois átomos de hidrogênio (H) e um de oxigênio (O), formando a molécula de H₂O;
- Pode ser encontrada em três estados físicos: sólido (geleiras), líquido (oceanos e rios) e gasoso (vapor d'água na atmosfera);
- Ela é incolor (não tem cor), insípida (não tem sabor) e inodora (não tem cheiro);
- Aproximadamente 70% da superfície terrestre encontra-se coberta por água, sendo que 2,5% deste volume é de água doce;

ÁGUA



DEFINIÇÃO / CARACTERÍSTICAS



- 53% do manancial de água doce disponível na América do Sul está localizado no Brasil;
- 97,5% da água do mundo estão nos oceanos (água salgada);
- Atualmente, 69% da água potável é destinada para a agricultura, 22% para as indústrias e apenas 9% usado para o consumo humano;
- O vapor de água é um gás incolor;
- Cerca de 80% de nosso organismo é composto por água;

ÁGUA



DEFINIÇÃO / CARACTERÍSTICAS



- Quimicamente, nada se compara à água;
- É um ótimo solvente para muitas substâncias;
- É a única substância que, quando congela, aumenta o seu volume, pois a estrutura química expande-se;
- Capacidade térmica, ou seja, a água é capaz de absorver calor;
- Pura congela a $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ e entra em ebulição aos $100\text{ }^{\circ}\text{C}$, à pressão atmosférica normal.

ÁGUA

A large, artistic splash of water at the bottom of the slide, with many droplets and bubbles, creating a sense of movement and freshness.

CURIOSIDADES

VOCE
SABIA

- Beber água faz bem para a pele;
- É recomendado beber em média 2 litros de água por dia;
- A falta de água no organismo pode desencadear sintomas como fraqueza, dor de cabeça e tontura, que são sinais mais clássicos de desidratação;
- Beber água em jejum não emagrece e água com gás não engorda;
- A água auxilia na prevenção das doenças (cálculo renal, infecção de urina, etc.) e proteção do organismo contra o envelhecimento.

ÁGUA

TIPOLOGIAS



- **Água potável:** recebe tratamento específico para abastecimento de residências. Precisa ser incolor, inodora, conter alguns sais minerais naturais e ser estéril, isto é, isenta de micróbios;
- **Água de filtragem caseira:** a água potável passa por outro processo de filtragem: de barro ou carvão ativo. Como a água da torneira chega tratada, os filtros domésticos garantem que a purificação fique ainda melhor;
- **Água mineral:** contém no mínimo 500 mg de minerais por litro e recomenda-se ingeri-la após intensa atividade física, quando o corpo perde minerais ao transpirar;

ÁGUA

TIPOLOGIAS



- **Água natural:** não sofre nenhuma modificação no conteúdo. Retirada da fonte, desinfetada e engarrafada para consumo. Pode haver alterações no sabor ou odor, dependendo de sua fonte, o que não significa que a água esteja suja;
- **Águas termais:** são as minerais não potáveis, mas podem ser ingeridas em pequenas quantidades, por serem consideradas medicinais. Também são usadas para tratamentos reumáticos;
- **Radioativa:** indicada para o sistema respiratório. Inalar essa água ajuda no tratamento de asma, já que o radônio é um gás volátil e por isso não prejudica o organismo;

ÁGUA

TIPOLOGIAS



- **Água destilada:** a água sofre um aquecimento instantâneo, o que separa os vapores dos seus minerais. Os vapores são em seguida resfriados e voltam ao estado líquido. Pode ser ingerida, mas, geralmente, é utilizada para fins medicinais;
- **Água com gás:** recebe artificialmente dióxido de carbono para ficar borbulhante, podendo ser acrescida de sais minerais. Existem fontes naturais de águas gaseificadas, mas parte do gás se dissipa rapidamente.

ÁGUA

GASTRONOMIA EM GERAL



- A água na cozinha é de extrema importância;
- É preciso usar sempre água filtrada para tudo o que for preparar;
- Na gastronomia, a água clorada traz um prejuízo enorme e interfere no sabor dos caldos, sopas e outros pratos, sem falar que em muitos casos essa água pode estar contaminada;
- Águas minerais estão ganhando maior espaço entre os consumidores e no meio gastronômico;

ÁGUA

GASTRONOMIA EM GERAL



Harmonização

- A regra geral é a de que águas leves acompanhem bem vinhos leves e pratos leves;
- As águas com pouca mineralidade combinam com pratos leves, como entradas e sobremesas;
- Massas e pizzas caem bem com uma água que tenha uma concentração média de sais minerais e pouco gás;
- Carne vermelha pede uma água com maior concentração de minerais;
- Águas mineralizadas com maior estrutura de corpo casam bem com vinhos encorpados e pratos com gordura original e molhos condimentados;
- A temperatura da água deve ser ligeiramente mais alta do que a do vinho para evitar distrações.

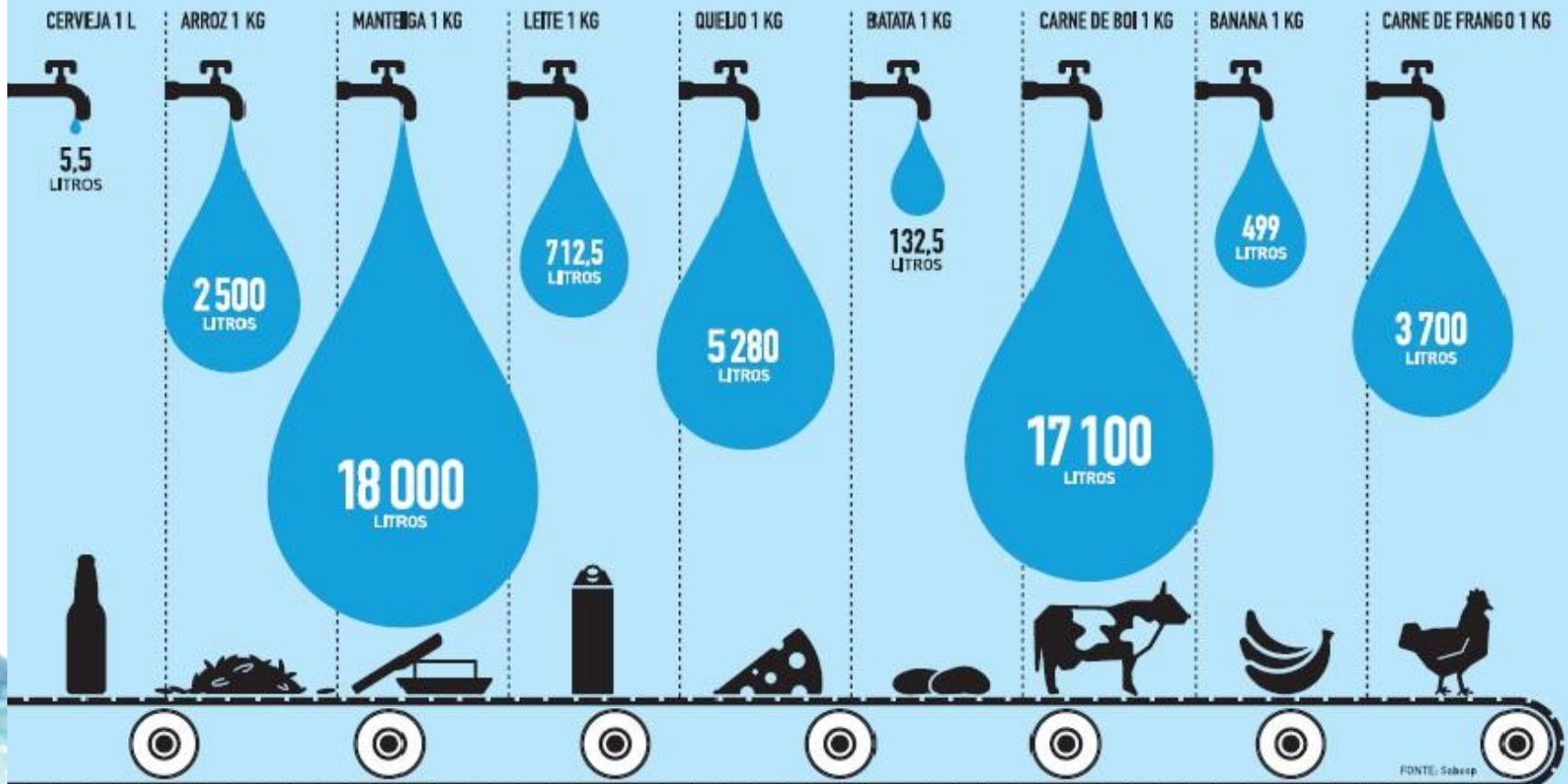
ÁGUA

GASTRONOMIA EM GERAL



A ÁGUA QUE VOCÊ NÃO VÊ

Você consome sem perceber. Veja o quanto de água potável é necessário para produzir itens do seu cotidiano



GASTRONOMIA EM GERAL

Água aromatizada

- São refrescantes e muito elegantes;
- Utilizadas em casamentos campestres, na praia e também é uma opção para o chá de cozinha ou qualquer outra recepção;
- Funcionam mais como complemento alimentar, ou seja, não são boas para harmonizar com comida.



ÁGUA

GASTRONOMIA EM GERAL

Águas aromatizadas no mundo

- Não são muito populares na culinária brasileira, porém, as mais conhecidas em todo o mundo são a água de flor de laranjeira e a água de rosas;
- Utilizadas para aromatizar sorvetes, massas, cremes, caldas e pratos à base de carne de aves, entre outras iguarias, sobretudo na cozinha árabe, libanesa e indiana.



ÁGUA

GASTRONOMIA EM GERAL



Água gourmet

- É aquela que unifica o paladar e limpa as papilas dos resíduos dos sabores da comida;
- Costumam ser um pouco mais caras e ter maior quantidade de bicarbonato, que é responsável por abrir o apetite;
- Na hora de servir, resfrie a garrafa num balde de gelo ou na geladeira, de forma que ela fique com temperatura entre 8 e 10°C (se ela for gaseificada) ou entre 10 e 12° C (se ela não for).

ÁGUA

GASTRONOMIA EM GERAL

Brasil lança sua primeira Água Gourmet

- A Schincariol (atual Brasil Kirin) lançou a primeira água gourmet produzida no Brasil: a FYS (For Your Sense);
- Ela já nasce com a chancela da ABS - Associação Brasileira de Sommeliers;
- A FYS vem com a intenção de ser um produto de alta gastronomia e é comercializada nas versões com e sem gás.



ÁGUA

UTILIZAÇÃO NO BAR



- Faz parte de vários drinques fortes, chás leves etc;
- Elemento importante nas criações, sendo cada vez mais valorizado pelos profissionais da coqueteleira.;
- Oferece resultados impressionantes;
- Deve estar gelada por volta dos 12° graus celsius, assim as papilas gustativas não ficam dormentes, reduzindo a percepção de sabores e evita que a água com gás se misture com a do gelo comum;

ÁGUA

UTILIZAÇÃO NO BAR



- Está presente na coquetelaria há muito tempo, em cafés franceses do fim do século 19 e também utilizada para dosar e equilibrar o forte teor alcoólico e sabor do absinto;
- Explorada de diversas formas: gelo, xaropes ou puramente gaseificada;
- Cuidado na formação de gelo: a água precisa ser de qualidade para não alterar o sabor do drinque.

ÁGUA

UTILIZAÇÃO NO BAR

Tendências da Coquetelaria



Mares

Bola de gelo e taça belle dão visual retrô ao Mares

Magic Perrier

Elementos lúdicos e que remetam à infância



ÁGUA

DEGUSTAÇÃO

Lendo Rótulos

- Quanto menos, melhor: Sódio, Cloreto, Vanádio, Sulfato, Bário, Nitrato, Zinco e Lítio;
- Sódio: Máximo permitido pela Anvisa é de 600 mg/l. Todas as águas têm quantidade de sódio abaixo do limite;
- pH: O potencial hidrogeniônico recomendado é entre 7 e 10;



ÁGUA

DEGUSTAÇÃO

Lendo Rótulos

- As rotuladas como radioativas na fonte são indicadas para quem costuma ter cálculos renais e também possuem um leve efeito calmante;
- Já as carbogasosas (naturalmente gasosas) têm ação digestiva e são ideais para serem tomadas durante e após as refeições;
- As alcalino-terrosas também ajudam na digestão, e as que contêm mais de 15mg de magnésio por litro ajudam a suprir a carência desse mineral;
- Se seu problema é a gastrite, as bicarbonatadas sódicas atuam como coadjuvante no tratamento do distúrbio.

ÁGUA



DEGUSTAÇÃO

Voss

- Considerada a água mais pura do mundo, vem de uma fonte no sul da Noruega, em um ambiente primitivo no deserto gelado;
- Possui quantidades reduzidas de minerais e sódio (apenas 22mg/l de sais dissolvidos);
- Apreciada pelos amantes do vinho, dos destilados, cafés e por todos que reconhecem a sua leveza única e incomparável;
- Na versão com gás, é altamente gastronômica e pede vinhos mais complexos, molhos fortes e gordurosos.



ÁGUA

DEGUSTAÇÃO

Evian

- Água ideal para realçar jantares gourmets;
- É pura, perfeitamente equilibrada em minerais;
- Baixo teor de sódio e composição mineral equilibrada;
- Envasada diretamente na fonte, ela é mantida completamente livre do contato humano durante todo o processo;
- Sua fonte se origina no coração dos Alpes.



ÁGUA

DEGUSTAÇÃO

Acqua Panna

- Sua fonte está localizada em uma área de 25 quilômetros quadrados ao norte de Florença, próxima ao vilarejo de Mugello, nas Colinas da Toscana, na Itália;
- Região de preservação ambiental, com 1.300 hectares dedicados à fauna e à flora no coração da Itália;
- Água extremamente leve, a preferida pelas Associações de Sommeliers para acompanhar as degustações de vinhos leves e pratos igualmente leves.



ÁGUA

DEGUSTAÇÃO

Badoit

- Água mineral importada da França, reconhecida como a água com gás na medida;
- Naturalmente carbonada, em uma medida de bicarbonato de sódio e flúor em seu percurso, através de rochas de granito e depósitos subterrâneos de gás;
- Água ideal para acompanhar pratos e vinhos mais complexos, combinando bem com bacalhau e produtos defumados;
- Possui um sabor sutil e agradável que combina muito bem com a mais ampla variedade de sabores.



ÁGUA

DEGUSTAÇÃO

San Pellegrino

- Fonte de água cristalina, enriquecida com 14 minerais, situada no vilarejo de Val Brembana, próximo a cidade de Milão, na Itália;
- Dela é extraído o "champagne" das águas minerais;
- Em seu entorno, ergueu-se um parque termal, que durante mais de 300 anos tem recebido visitantes em busca das propriedades terapêuticas da água e do clima locais;
- Acompanhamento perfeito de alimentos pesados de sabor.



ÁGUA

DEGUSTAÇÃO

São Lourenço

- Água Mineral de São Lourenço, em Minas Gerais;
- A água nasce na Serra da Mantiqueira e é privilegiada com delicadeza e equilíbrio;
- Captada e apreciada desde 1890, sua composição mineral revela um aroma intenso e um corpo agradável, com um toque suavemente doce, que prepara o paladar;
- Ideal para harmonização de grandes vinhos e pratos.



ÁGUA

DEGUSTAÇÃO

Perrier

- Água mineral francesa, famosa no mundo inteiro, engarrafada em Vergèze, no sul da França;
- Símbolo de sofisticação e requinte - uma água mineral reforçada com gás natural da fonte;
- De paladar singular é caracterizada pela força das suas bolhas, que lhe confere uma personalidade única;
- Ideal para os amantes de sensações fortes e, sobretudo, naturais;
- Não recomendada para gastronomia. Essa água é a mais club soda entre elas.



ÁGUA

HARMONIZAÇÃO

Creme de Chocolate harmonizado com Água Aromatizada de Morango



ÁGUA

OBRIGADO!

