

Aprofitament i procés d'envasament de l'aigua carbònica

Caldes de Malavella és la primera població productora d'aigua carbònica de les nostres comarques. La seva tradició en l'aprofitament de les aigües naturals, tant en l'aspecte termal dels balnearis com en la comercialització directa envasada, és reconeguda i antiquíssima. Nombroses marques d'aigua carbònica beuen encara del seu inesgotable subsòl. Enric Mir, encarregat de la fàbrica d'Eycam, S.A. on s'elaboren les famoses aigües carbòniques Imperial i San Narciso, ens instrueix sobre els processos de captació i tractament que són necessaris per tal que finalment surti el producte a punt de ser consumit. «D'aigua, no ens en falta mai, el problema principal és el de la temperatura. L'aigua carbònica surt del manantial a 60 graus centígrads i l'hem de posar sobre els 6 o 7 graus, com més freda millor». L'aigua és captada mitjançant un motor d'acer inoxidable que la bombeja a través d'uns tubs, també d'acer inoxidable, cap a uns immensos dipòsits que es troben a l'exterior de la fàbrica. Després és enviada cap a uns filtres, d'aquests a un intercanviador de calor i finalment a uns compressors de fred, «es tracta d'anar perdent graus. D'aquí ja anirà cap al saturador. En tot aquest procés l'aigua ha perdut carboni i cal restituir-lo. Antigament s'intentava tornar-li el seu mateix carboni mitjançant



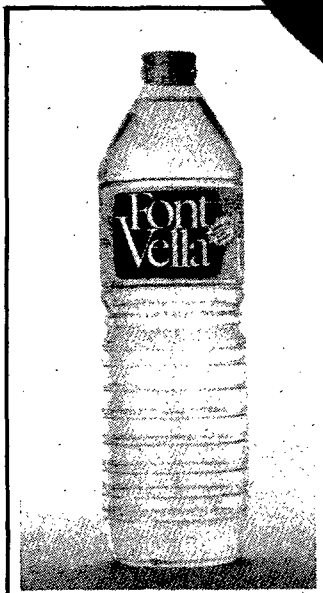
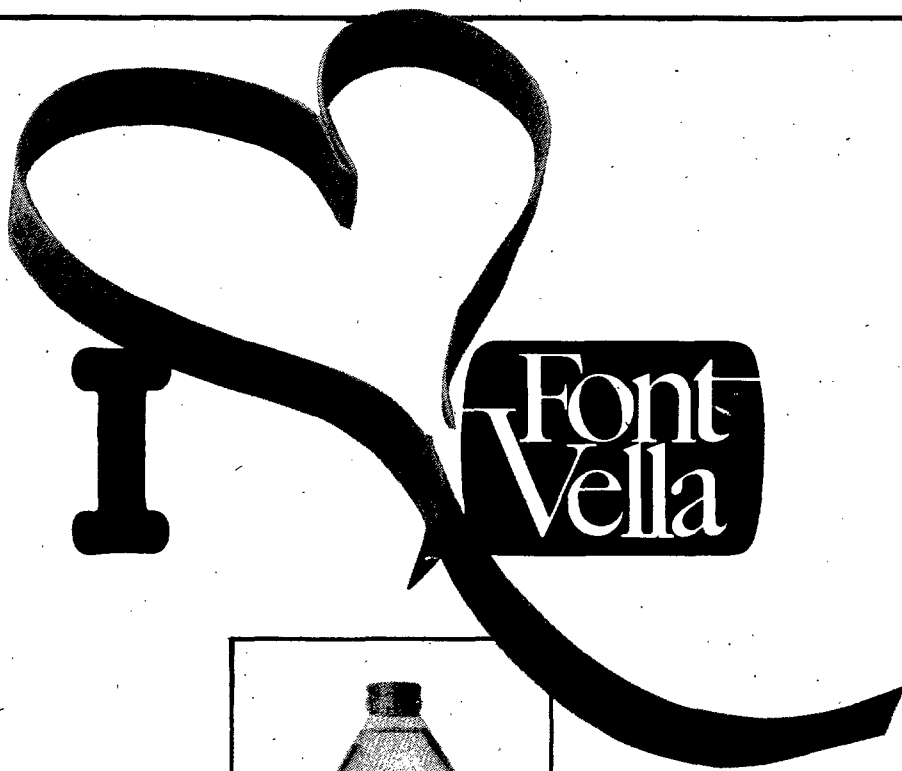
sistemes complicats i poc rendibles. Actualment és el saturador el que aporta la quantitat d'anhidric carbònic necessària, és una cosa absolutament generalitzada entre tots els fabricants. Naturalment dependrà de la manipulació del producte el resultat qualitatiu final. En aquest sentit és molt important la temperatura de l'aigua per tal que el procés de dissolució sigui bo, com més freda millor. Per

exemple, és obvi que hi pot haver poca variació entre les aigües que serveixen a les diverses empreses de Caldes; és el procés de carbonatació el que decideix la diferència entre unes i altres». Ara és quan l'aigua entra en els envasos de vidre ja nets (han estat introduïts en la rentadora al principi de la cadena) i immediatament es posa el tap que aguantarà intacte el producte elaborat a dins del recipient, «no és bo que aques-

tes aigües estiguin molt exposades als raigs solars ni amb temperatures elevades, les begudes carbòniques s'han de guardar en llocs frescos i sense alteracions de la temperatura». El darrer pas de la cadena és la col·locació de les ampolles dins les caixes. Ampolles de quart, de mig i de litre que es venen anualment a milions «i que molt antigament només es distribuïen a farmàcies, droguerries, etc».

Capacitats, envasos i taps

Si fem una repassada a l'embotellament d'aigües minerals ens adonarem que és possible de trobar en el mercat ampolles o recipients amb capacitat i característiques molt variades. Pel que fa a la capacitat, trobarem envasos d'aigua carbònica de 1/3 o 1/4 de litre (segons la marca), 1/2 litre, 1 litre i 1 litre i mig. És a dir, en general totes les marques ofereixen quatre capacitats. Les aigües minerals naturals, a més d'aquests mateixos models, presenten les garrafes o envasos familiars de 5 i 8 litres. La reglamentació tècnico-sanitària limita la capacitat d'envasament a 2 litres, i a partir d'aquí es necessita una autorització especial. El tipus de material emprat per als envasos en aigües carbòniques és sempre el vidre en totes les marques, exceptuant una ampolla de litre i mig de Fonter que és envasada amb plàstic PET. Les aigües naturals novament ofereixen més varietat: s'envasa en vidre, PVC, i polietilè en els envasos de 5 litres d'algunes marques. D'entre totes les ampolles, potser la que té més sortida actualment és la de PVC de litre i mig. El PVC sembla haver experimentat un increment superior al vidre per diverses raons: és més còmode per al botiguer que no ha de controlar el retorn d'envasos, també la mestressa de casa prefereix un envàs que pugui llençar. El vidre es manté sobretot en el sector de l'hostaleria. Actualment s'està experimentant amb l'envàs de vidre que es pugui tirar, tal com ja funciona amb les cerveses i altres begudes refrescants. Pel que fa a taps, al costat dels tradicionals taps d'estrella de llauana en envasos de vidre i els de plàstic a pressió per a envasos PVC, ara la casa Font Vella ha tret el tap de rosca.



el agua ligera



El refresco más natural

