



DRINKS
LAB
by ICE

Libérez votre imagination
& créez votre eau

ice
WATER MANAGEMENT

À PROPOS DU DRINKSLAB

Ce département au sein d'ICE Water Management est dédié à la préparation de recettes. Celles-ci sont réalisées, dans notre laboratoire des Alpes françaises, selon les besoins et les spécifications de nos clients.

DRINKSLAB POUR RÉINVENTER L'EAU

ICE crée et développe de nouvelles boissons directement à partir de son laboratoire. Nos experts incorporent à l'eau des minéraux soigneusement sélectionnés pour enrichir le goût du produit final.

Notre expertise nous permet de produire une grande diversité de recettes d'eau au goût exceptionnel et aux propriétés minérales essentielles. À travers le DRINKSLAB, les experts d'ICE accompagnent leurs clients dans le développement de leurs recettes. Ces recettes personnalisées leur permettront de différencier leurs produits et de répondre aux besoins de leur marché cible.

L'EXPERTISE ET L'ACCOMPAGNEMENT D'ICE

- Analyser les besoins et attentes de nos clients
- Création de recettes/préparation
- Conception du traitement d'eau
- Contrôle qualité (gestion de l'eau)
- Prototypage (échantillons).



Principaux minéraux

Fonctions

Sodium, Na⁺

- Régule l'équilibre hydrique dans l'organisme
- Essentiel pour réguler la tension artérielle.

Calcium, Ca²⁺

- Formation des os, des dents et des tissus
- Transmission des influx dans les cellules nerveuses et musculaires.

Magnésium, Mg²⁺

- Régulation de l'équilibre nerveux et des fonctions musculaires
- Développement du cerveau, de la mémoire et de l'apprentissage
- Régule la fonction cardiaque.

Zinc, Zn²⁺

- Stimulation du système immunitaire
- Protection contre le vieillissement cellulaire
- Essentiel à la qualité de la peau, des ongles et des cheveux.

Sulfate, SO₄²⁻

- Joue un rôle dans la détoxification du foie
- Stimule la digestion et la fonction biliaire.

Bicarbonate, HCO₃⁻

- Agit en tant qu'agent alcalinisant
- Soulage les brûlures d'estomac, les reflux acides
- Réduit le risque de formation de calculs rénaux.

Silice, SiO₂

- Minéral de la beauté et du bien-être
- Renforce la peau, les ongles, les os, les dents

Fluorure, F⁻

- Minéralisation des dents et des os
- Prévention des caries dentaires
- Améliore la densité osseuse et réduit le risque d'ostéoporose.



sucrée ●●●●○ amère ●○○○○○
salée ●○○○○○ acide ●○○○○○

Eau zéro sodium

À propos de l'eau :

Si vous devez suivre un régime pauvre en sodium, il est essentiel de vous intéresser de près à l'eau que vous consommez chaque jour. Cette eau répondra à vos besoins diététiques. Sa faible teneur en sodium lui confère un goût délicat en bouche et une texture douce.

Type : plate ou pétillante

Température recommandée :

TDS⁽¹⁾ : 100-500 mg/l

10° à 12°

pH : 7-8

Notes de dégustation :

Texture : douce

Corps : élancé

Goût : équilibré

Arôme : neutre

Mg/l

Ca²⁺ 8,2

Mg²⁺ 13,0

Na⁺ 0,0

K⁺ 14,1

Cl⁻ 14,5

SO₄²⁻ 51,4

F⁻ 1,2

HCO₃⁻ 18,3



⁽¹⁾TDS: Total des solides dissous

Eau alcaline

sucrée ●●●●○ amère ●○○○○○
salée ●○○○○○ acide ●○○○○○

À propos de l'eau :

L'eau alcaline a un pH plus élevé que l'eau potable ordinaire, ce qui lui confère une texture douce et veloutée en bouche. Cette eau fonctionnelle possède des propriétés antioxydantes. Elle peut être consommée quotidiennement ou occasionnellement.

Type : plate ou pétillante

TDS⁽¹⁾ : bas

pH : 8-10

Température recommandée :

10° à 12°

Notes de dégustation :

Texture : enrobée

Corps : léger

Goût : équilibré

Arôme : pure

sucrée ●●○○○ amère ●○○○○
salée ●●●○○ acide ●●○○○

Eau pétillante

À propos de l'eau :

Les délicates bulles de l'eau gazeuse sont rafraîchissantes. Cette eau est devenue une alternative courante aux sodas. Tant que l'eau gazeuse ne contient pas de sucres ajoutés, elle est un bon choix et aide clairement à s'hydrater. Son effervescence apporte une sensation agréable en bouche.

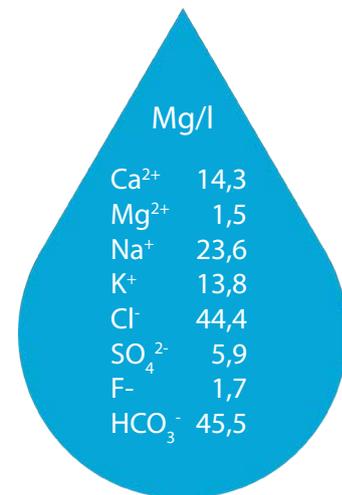
Type : pétillante

TDS⁽¹⁾: 100-500 mg/l

pH : 5-6

Température recommandée :

15° à 17°



Notes de dégustation :

Texture : rugueuse

Corps : harmonieux

Goût : minéral

Arôme : neutre

CO₂ : effervescente



sucrée ●●●●● amère ●○○○○○
salée ●●●○○ acide ●○○○○○



Boisson sportive

À propos de l'eau :

Les électrolytes sont des minéraux dotés d'une charge électrique et jouant un rôle important dans le maintien des fonctions physiologiques de l'organisme. Cette boisson permet une réhydratation optimale et contient tous les minéraux nécessaires à l'équilibre hydrique. La boisson sportive peut compenser la perte de minéraux pendant l'exercice.

Type : plate ou pétillante

TDS⁽¹⁾ : 300-500 mg/l

pH : 6,5-7,5

Température recommandée :

8° à 10°

Notes de dégustation :

Texture : aqueuse

Corps : puissant

Goût : sucré

Arôme : minéral

Mg/l

Ca²⁺ 10,5

Mg²⁺ 44,4

Na⁺ 9,9

K⁺ 11,7

Cl⁻ 27,9

SO₄²⁻ 175,5

F⁻ 3,3

HCO₃⁻ 18,3

sucrée ●●●○○ amère ●●○○○○
salée ●●●○○ acide ●●○○○○

À propos de l'eau :

Cette eau vivifiante est enrichie en zinc, et contribue ainsi à renforcer le système immunitaire. Le zinc participe à la défense contre les virus et les bactéries, et rend ainsi cette eau fonctionnelle très intéressante du point de vue de la santé.

Type : plate ou pétillante

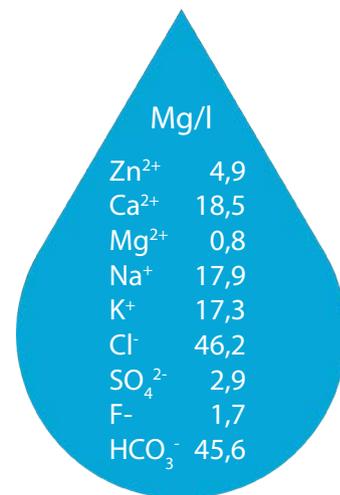
TDS⁽¹⁾ : 300-500 mg/l

pH : 6,5-7,5

Température recommandée :

9° à 11°

Eau vivifiante



Notes de dégustation :

Texture : enrobée

Corps : puissant

Goût : complexe

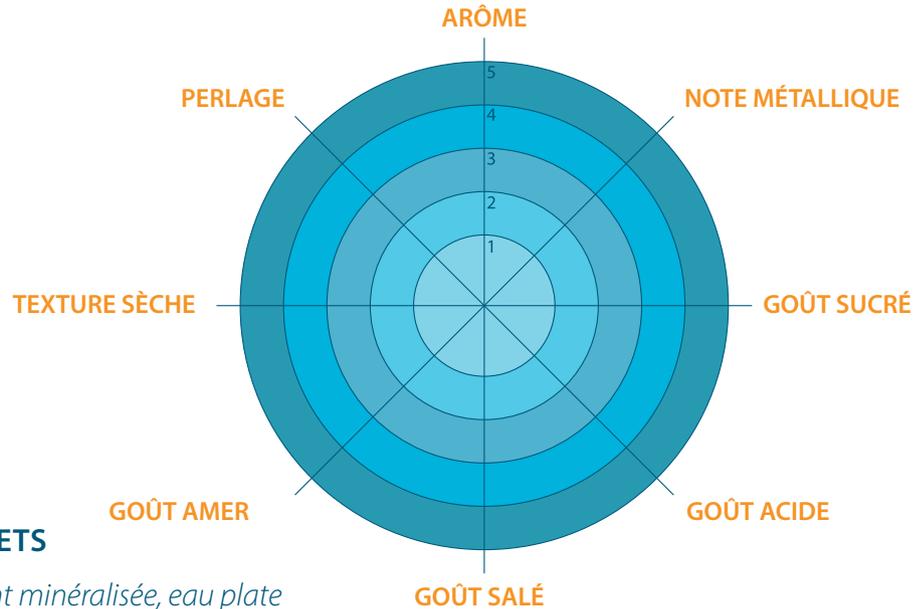
Arôme : métallique



Accords mets, vins et eaux

Évaluation :

- 0 : pas de perception
- 1 : perception tout juste notable
- 2 : perception faible
- 3 : perception moyenne
- 4 : perception nette
- 5 : perception très forte



SUGGESTIONS D'ACCORDS EAUX-METS

Salades : *eau très faiblement minéralisée, eau plate*

Entrées légères : *eau faiblement minéralisée, eau plate*

Plats légers :

- volaille ou poisson :** *eau moyennement minéralisée, eau plate*
- viandes, poissons, ou oeufs avec sauce :** *eau fortement minéralisée, eau plate ou moyennement minéralisée, eau gazeuse*
- fromages à pâte molle :** *eau moyennement minéralisée, eau plate*

Plats de résistance : **agneau, porc, bœuf ou fromages à pâte dure :** *eau fortement minéralisée, eau gazeuse*
douceurs et desserts : *eau fortement minéralisée, eau gazeuse.*

SUGGESTIONS D'ACCORDS EAUX-VINS

Champagne : *eau avec une faible minéralité, eau plate*

Vin blanc : *eau avec une faible ou très faible minéralité, eau plate*

Vin Rouge : *eau avec une minéralité moyenne, eau plate.*



DEVELOPED
IN THE FRENCH ALPS

ICE
WATER MANAGEMENT



www.ice-water-treatment.com

ICE WATER MANAGEMENT - N.ICE - 11/2024- MKT-PRE-0005_A_IFU_ Catalogue Drinkslab
© ICE WATER MANAGEMENT - N.ICE_C. Dutour | Adobe Stock _Mara Zengaliete _Alex _fox17_Anna

50 rue Uranus - Parc Altais - 74650 Chavanod - FRANCE - projects@ice-wm.com

DRINKSLAB, CREEZ VOTRE EAU