

FERMENTADOR DE **KOMBUCHA**

Fermentador de vidrio de gran capacidad y fácil de usar, diseñado tanto para elaborar kombucha por primera vez como para producir de forma continua.

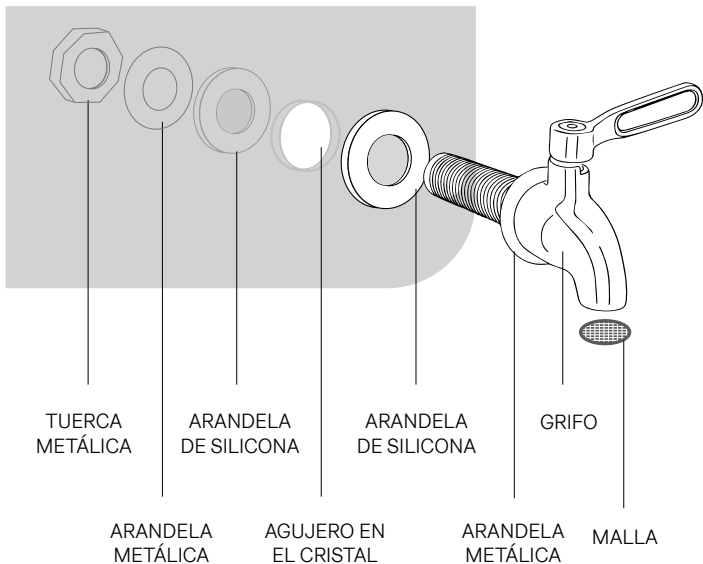


COMPONENTES



GRIFO DE ACERO INOXIDABLE

Ajustar el grifo según se explica en la imagen.



- Retira primero la protección de plástico de las arandelas.
- Coloca una arandela de silicona en cada lado del recipiente antes de apretarlo.
- Aprieta la tuerca con la mano. Para evitar fugas en la preparación por favor asegúrate de que quede bien apretada pero mide la fuerza que aplicas ya que si te excedes podrías romper el recipiente de cristal.



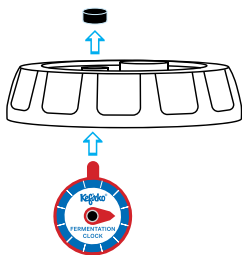
Reloj de fermentación: marca el primer día de cada fermentación para evitar la sobrefermentación y llevar un seguimiento de la duración. El periodo mínimo de fermentación de la Kombucha suele ser de 7-10 días. Colócalo en la tapa presionando hacia abajo (clic), para quitarlo simplemente tira del asa.



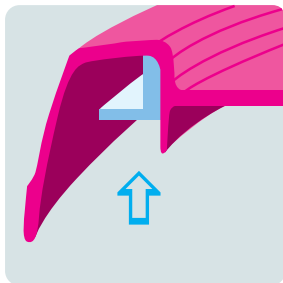
Filtro de carbón activo: pensado para neutralizar olores desagradables. Cámbialo después de 2-3 meses de uso continuado.



Termómetro: ten en cuenta que la kombucha fermenta mejor cuando se mantiene a temperatura ambiente, alrededor de 21-25°C (69.8-77°F).



Puedes utilizar el asa del reloj de fermentación para retirar el filtro de la tapa.



Coloca la junta de silicona en la parte inferior de la tapa para evitar fugas. Consulta cómo hacerlo de forma correcta en la imagen.

PRIMEROS PASOS

Para la elaboración de kombucha se necesita un cultivo llamado SCOBY, que se forma en la superficie del líquido cuando fermentamos kombucha. Este cultivo es el responsable de la fermentación. Si es la primera vez que vas a fermentar kombucha, puedes hacerlo con el Kombucha Starter, un líquido concentrado que se utiliza únicamente para la primera preparación. A medida que pasen los días y empiece a fermentar la bebida verás que se va formando el SCOBY en la parte superior del líquido, el cual podrás utilizar en las siguientes preparaciones.

RECETA DE KOMBUCHA

Para realizar esta receta necesitas lo siguiente:

- Un recipiente de vidrio con tapa, de buena calidad y de la capacidad adecuada.
- 4g / 3 cucharaditas (2 bolsitas de té) de té negro o verde
- 50g de azúcar.
- SCOBY de Kombucha o 100 ml de Kombucha Starter
- Agua no clorada.

Las cantidades aquí descritas sirven para preparar 1 litro de kombucha. Si deseas obtener mayores cantidades, debes ajustar los ingredientes proporcionalmente. Se recomienda esperar hasta haber completado por lo menos dos preparaciones de kombucha con un nuevo Kombucha Starter o SCOBY antes de aumentar la cantidad de producción. Nos debemos asegurar de que el SCOBY de kombucha sea lo suficientemente fuerte para producir mayores cantidades o de forma continua.

CANTIDAD	TÉ	AZÚCAR	AGUA	STARTER
1L / 34 oz	4g / 3 cdtas. / 2 bolsitas de té	45g / 1/3 taza	0.9L / 30 oz	100ml / 3.4 oz
2L / 68 oz	9g / 6 cdtas. / 4 bolsitas de té	90 g / 2/3 taza	1.8L / 61 oz	200ml / 6.5 oz
3.5L / 119 oz	17g / 12 cdtas. / 8 bolsitas de té	170g / 1/2 taza	3.2L / 108 oz	300ml / 10 oz



INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN:

1. Primero prepara el té que hayas elegido, puede ser té verde, negro o una mezcla de ambos té. Déjalo enfriar y añade el azúcar. Vierte el té (y el agua) en el recipiente de cristal. Déjalo enfriar hasta que esté a temperatura ambiente.
2. Añade el Kombucha Starter o el SCOBY con algo de líquido. (recuerda reservar siempre al menos un 10% de la kombucha que acabas de preparar junto con el SCOBY para la siguiente preparación de kombucha).
3. Déjalo fermentar entre 7 y 10 días, o algo menos si estás preparando Jun kombucha. Durante la fermentación, puedes ir probándola hasta que consigas que tenga el sabor característico de la kombucha.
4. Retira el SCOBY y guárdalo junto con un 10% de la kombucha que acabas de preparar, para poder utilizarlos de nuevo.
5. Almacena la kombucha en botellas de vidrio. Puedes consumirla inmediatamente o dejarla para que haga una segunda fermentación.

CONSEJOS



Puedes utilizar sólo una parte de agua para preparar el té y luego añadir el resto del agua necesaria con el fin de enfriar el té más rápidamente.



Guarda la SCOBY y cierta cantidad de kombucha después de cada preparación. La cantidad a guardar dependerá del volumen que tengas previsto para tu próxima preparación. Se recomienda reservar siempre al menos un 10% de la kombucha, que acabas de preparar, para este fin (un poco más también está bien).

PRODUCIR DE FORMA CONTINUA

Al principio puedes preparar pequeñas tandas de kombucha. Pero después de algún tiempo y cuando tu cultivo se haga más fuerte, probablemente ya no será suficiente hacer solo pequeñas cantidades, especialmente si quieres tener tu kombucha siempre lista para tomar. La producción de forma continua de kombucha significa como su nombre indica, que no paramos de elaborar kombucha. Una vez que ya tengas definido cuál es el sabor de kombucha que más te gusta, puedes establecer el plan de fermentación.

Para producir Kombucha de forma continua, lo mejor es disponer de un recipiente de vidrio con grifo incorporado para facilitar la extracción. Es importante rellenar la misma cantidad que se extrae con té recién preparado (una vez se haya enfriado) y el azúcar correspondiente. Asegúrate de dejar siempre una cantidad mínima de kombucha en el recipiente de vidrio (por lo menos un 10%).

PASOS PARA PRODUCIR DE FORMA CONTINUA

1. Prepara una cantidad inicial de kombucha. Utilizando la cantidad adecuada de cada ingrediente.
2. Déjalo fermentar durante 1 semana, que es el tiempo que normalmente se necesita para obtener una kombucha de calidad. Durante este tiempo revisa continuamente cómo va cambiando el sabor de la kombucha.
3. Una vez lista puedes comenzar a extraerla. Empieza por un vaso o una botella. Si lo deseas, puedes rellenar varias botellas y dejarlas hacer una segunda fermentación de kombucha.
4. Deja al menos un 20% de kombucha en el recipiente de vidrio para asegurarte de que la fermentación continúa. Si dejas un poco más será más fácil obtener nueva kombucha en menos tiempo.
5. Después de extraer la cantidad de kombucha que vas a consumir, reemplaza esa misma cantidad con té recién hecho (una vez se enfríe) y el azúcar correspondiente.
6. Deja fermentar de nuevo durante 24-48 horas. Después de este corto periodo de tiempo de fermentación, puedes volver a extraer kombucha. Esto significa que puedes sacar kombucha al menos 2-3 veces en semana.



CONSEJOS PARA PRODUCIR DE FORMA CONTINUA



Lo mejor es producir por lo menos 5 litros (1,5 galones). El fermentador de Kombucha es ideal para estas cantidades.



A veces pueden quedar algunos restos en el fondo del recipiente, por ello se recomienda remover bien el contenido antes de extraerlo.



Limpiar el grifo cada cierto tiempo. A veces el grifo se obstruye y hay que limpiarlo para poder extraer la kombucha.







SEGUNDA FERMENTACIÓN

La kombucha es ideal como bebida de segunda fermentación. Haciéndolo puedes potenciar los beneficios de esta bebida fermentada, añadir nuevos sabores y aumentar también la cantidad de burbujas. Se recomienda utilizar botellas con tapón a rosca que mantengan las burbujas en el interior cuando vamos a hacer la segunda fermentación. Puedes añadir zumo de fruta fresca, azúcar, sirope o trozos de fruta. Aunque has retirado el SCOBY de la kombucha, la fermentación sigue ocurriendo y el sabor de tu kombucha cambiará en uno o dos días.

OTROS USOS

Si llega el momento en que deseas darle un descanso a tu Kombucha, puedes utilizar el recipiente como un práctico dispensador de bebidas, e incluso para preparar gran cantidad de kéfir de agua.

CONSIDERACIONES DE USO DEL FERMENTADOR DE KOMBUCHA

-  Antes del primer uso, lava todas las partes con agua tibia y jabón. Asegúrate de enjuagar bien el detergente.
-  Se recomienda lavar a mano todas las partes del Fermentador de Kombucha.
-  No lo expongas a la luz solar directa durante la fermentación; tampoco lo coloques cerca de ninguna fuente de calor.
-  No laves el filtro. Cámbialo después de 2-3 meses de uso constante.
-  Al mover el tarro, no lo sujetes por el grifo ni la tapa.
-  Nota: el tarro no es adecuado para usar con bebidas calientes.



Los componentes plásticos están hechos de bioplástico. Esto indica que su fabricación es más sostenible porque están hechos de material orgánico.