

FERMENTATORE PER **KOMBUCHA**

Fermentatore in vetro di grandi dimensioni, semplice da usare, progettato per la prima fermentazione o per la produzione continua di kombucha.

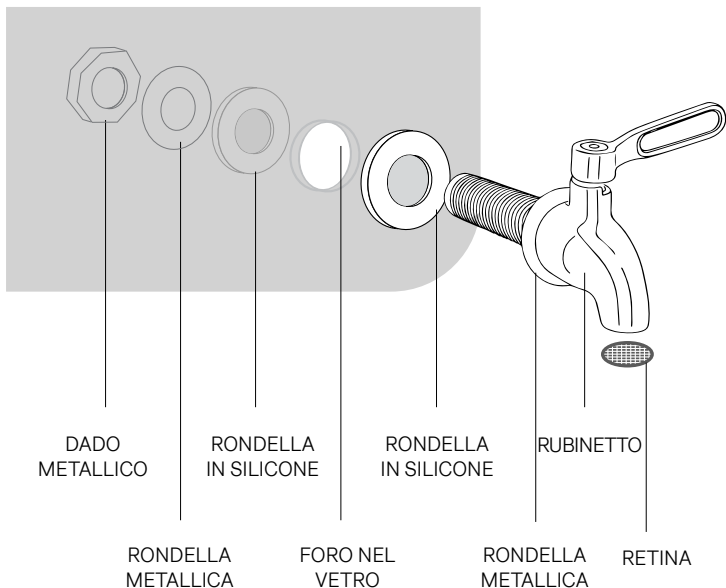


ELEMENTI



RUBINETTO IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Collegate il rubinetto come nell'immagine.



- Rimuovete prima la protezione di plastica dalle rondelle.
- Prima di stringere assicuratevi che una rondella di silicone sia posizionata su ciascun lato del vetro.
- Assicuratevi di stringere il dado a mano. Usate abbastanza forza per evitare perdite, ma allo stesso tempo fate attenzione a non stringere troppo e rompere il vetro.



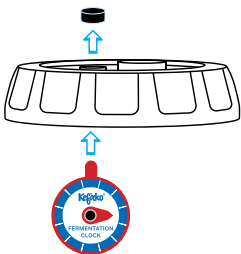
Orologio di fermentazione - segna il primo giorno di fermentazione per evitare una fermentazione eccessiva e tieni traccia della durata. Il Kombucha fermenta 7-10 giorni o più. Posiziona l'orologio sul coperchio spingendolo verso il basso (ascolta il click), rimuovilo tirando il manico.



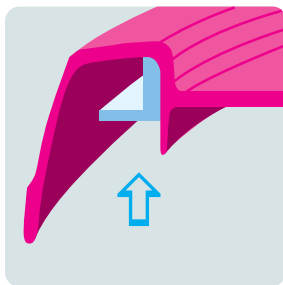
Filtro a carboni attivi - per neutralizzare gli odori sgradevoli. Sostituire dopo 2-3 mesi di uso costante.



Termometro - Tieni presente che il kombucha fermenta meglio quando viene conservato a temperatura ambiente, intorno ai 21-25°C.



Utilizzare il manico dell'orologio di fermentazione per rimuovere il filtro dal coperchio.



Posizionare l'anello di tenuta sotto il coperchio. Vedi il posizionamento corretto nell'immagine.

COME INIZIARE

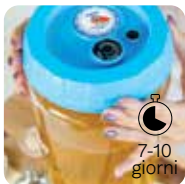
La fermentazione del kombucha richiede una coltura chiamata SCOBY, che si forma sulla superficie del liquido durante la fermentazione. Ne abbiamo bisogno per ogni singolo lotto di kombucha. È possibile usare anche lo starter di kombucha, un liquido concentrato che utilizziamo con il primo lotto. Durante la fermentazione lo SCOBY si formerà sulla parte superiore del liquido.

RICETTA PER KOMBUCHA

- Contenitore in vetro di qualità con coperchio
- 4g / 3 cucchiaini (2 bustine di tè) di tè nero o verde
- 50g di zucchero
- SCOBY di Kombucha con liquido o 100ml starter di Kombucha
- Acqua

Le quantità descritte servono per preparare un litro di kombucha. Per ottenere quantità maggiori, dosate gli ingredienti in proporzione. Raccomandiamo di aumentare la quantità dopo aver finito i primi due lotti con un nuovo starter di kombucha o SCOBY. Una volta che il vostro kombucha è abbastanza forte sarete in grado di produrne grandi quantità o di fare infusioni continue.

QUANTITÀ	TÈ	ZUCCHERO	ACQUA	STARTER
1L	4g / 3 cucchiaini / 2 bustine di tè	45g / 1/5 tazza	0.9L	100ml
2L	9g / 6 cucchiaini / 4 bustine di tè	90 g / 2/5 tazza	1.8L	200ml
3.5L	17g / 12 cucchiaini / 8 bustine di tè	170g / 1/2 tazza	3.2L	300ml



1. Preparate il tè. Usate tè verde, nero o una miscela dei due. Lasciate raffreddare un poco e aggiungete lo zucchero. Versate il tè (e l'acqua) nel contenitore. Fate raffreddare a temperatura ambiente.

2. Aggiungete al tè lo starter di kombucha e/o lo SCOBY con il liquido. Utilizzate sempre almeno il 10% di starter/tè di kombucha per ogni nuova preparazione.

3. Fermentate per 7-10 giorni (o meno se preparate kombucha jun). Assaggiate durante la fermentazione per trovare il gusto che fa per voi.

4. Togliete lo SCOBY e salvate il liquido per una nuova preparazione.

5. Conservate il kombucha in bottiglia. Utilizzate immediatamente o fate una seconda fermentazione. Raffreddate prima di servire.

SUGGERIMENTI



Per il tè potete usare solo una parte dell'acqua e poi aggiungere il rimanente per raffreddare il tè più velocemente.



Conservate lo SCOBY e la quantità appropriata di kombucha dopo ogni preparazione in base alla quantità che volete produrre in seguito. Si consiglia di utilizzare almeno il 10% (o più) di liquido.

FERMENTAZIONE CONTINUA

All'inizio potete preparare piccoli quantitativi di kombucha. Ma dopo un po' di tempo e quando la vostra coltura diventa più forte, probabilmente la quantità non sarà più sufficiente, soprattutto se desiderate avere del kombucha sempre disponibile. È il momento di considerare la fermentazione continua. Questo significa non interrompere mai la produzione del kombucha. Una volta stabilito quale gusto vi piace di più, potete impostare il piano di fermentazione.

Per la produzione continua di kombucha è meglio avere un contenitore con rubinetto per facilitare il travaso. È importante sostituire sempre la quantità che si estrae con tè dolce appena fatto. Assicuratevi di lasciare sempre abbastanza kombucha nel contenitore per consentire una fermentazione continua.

GLI STADI DELLA FERMENTAZIONE CONTINUA

1. Preparare la quantità iniziale di kombucha. Usate gli ingredienti nelle quantità appropriate.
2. Lasciare fermentare per una settimana. Tenete traccia di come cambia il gusto della bevanda durante la fermentazione.
3. Iniziare a versare il kombucha. Potete estrarne una tazza o una bottiglia alla volta. Oppure prelevare qualche bottiglia e far fermentare di nuovo.
4. Lasciare almeno il 20 % di kombucha per assicurarsi che la fermentazione continui. Per essere sicuri di avere il kombucha pronto velocemente meglio lasciarne anche di più.
5. Sostituire la quantità prelevata con tè dolce appena fatto nella stessa quantità.
6. Fermentare per altre 24-48 ore.
7. Dopo questo breve periodo di fermentazione è possibile estrarre nuovamente il kombucha. Questo significa che potete travasare il kombucha almeno 2-3 volte per settimana.



CONSIGLI PER LA FERMENTAZIONE CONTINUA



È preferibile fare almeno 5 litri. Il fermentatore Kombucha è ottimale per preparare 5 litri di kombucha.



Mescolate il contenuto prima di prelevare. A volte ci possono essere depositi sul fondo del contenitore. Mescolate prima di versare per ottenere un mix di tutti gli ingredienti benefici del kombucha.



Pulite il rubinetto. A volte il rubinetto si intasa ed è necessario pulirlo per facilitare il travaso. Questo può accadere a causa di tutti i filamenti che galleggiano nel kombucha.

SECONDA FERMENTAZIONE







Il kombucha è ideale per una seconda fermentazione, che consente di completare il ciclo di fermentazione, di aggiungere alcuni aromi e aumentare la quantità di bollicine nella bevanda.

La seconda fermentazione del kombucha avviene in bottiglie chiuse ermeticamente per mantenere le bollicine all'interno. Potete aggiungere succo di frutta fresca, zucchero, sciroppo o pezzi di frutta. Anche se si rimuove lo SCOBY dal kombucha, la fermentazione continua e il gusto della bevanda cambia in un giorno o due.

ALTRI UTILIZZI

Mentre la fermentazione del kombucha è in pausa, trasforma il contenitore in un comodo distributore di bevande. Oppure puoi usarlo per fermentare grandi quantità di kefir d'acqua.

CONSIGLI UTILI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

-  Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti con acqua tiepida e sapone. Assicurati di lavare accuratamente via il detersivo.
-  Si consiglia il lavaggio a mano per tutte le parti del fermentatore Kombucha.
-  Non esporlo alla luce solare diretta durante la fermentazione; inoltre non posizionarlo vicino a fonti di calore.
-  Non lavare il filtro. Sostituire dopo 2-3 mesi di uso costante.
-  Quando si sposta il barattolo, non prenderlo dal rubinetto o dal coperchio.
-  Tieni presente che il barattolo non è adatto all'uso con bevande calde.



La bioplastica viene utilizzata per realizzare ogni componente in plastica. Segna che si tratta di una produzione rispettosa dell'ambiente e realizzata con materiale organico.