

Ficha técnica Cultivo de Kombucha (SCOBY)

<p>LIRONA SL Ctra Acceso Conil CA 213 KM 0.8 11140 Conil de la Frontera info@kombucheria.com T) 620 14 27 16</p>	<p>KOMBUCHERIA Elaboración de Kombucha artesanal desde 2003</p>	<p>Version 001-2018 Fecha 10 / 11 / 2018 Responsable: Manuel Calabrese</p>
--	--	--



Nombre del producto

Cultivo de Kombucha (SCOBY = Symbiotic Culture of Yeast and Bacteria)

Descripción

El hongo del té es un consorcio de levaduras y bacterias inmersas en una matriz de celulosa. Se usa para la fermentación de Tés o infusiones con el fin de crear una bebida no alcoholica, ligeramente ácida y efervescente, con el nombre Kombucha.

Modo de elaboración

Los cultivos se elaboran, parecido al fermento de Kombucha, de la siguiente manera:

1. Coger un nuevo tarro de vidrio de 250ml
2. Verter un cuarto de Kombucha fermentada (nivel ph debajo de 3.5, acético).
3. Verter un 150ml de te verde azucarado enfriado a 40°C.

4. Tapar la mezcla con papel de cocina o gaza esterilizada y cerrar una gomilla.
5. Durante el proceso de fermentación, el nuevo cultivo crece en la superficie del tarro, en un promedio de 45 días.
6. El cultivo nuevo se puede usar directamente para fermentar uno a dos litros de Kombucha.
7. Para la venta, el mismo tarro se rellena con Kombucha y se cierra con un tapón de rosca.

Este producto, se elabora teniendo en cuenta en todo momento, y en cada una de las fases de producción, las normativas y recomendaciones establecidas por los organismos AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) y FS (Food Safety - European Commission).

Composición / Especificaciones Microbiológicas

Contiene levaduras del género *Sacharomyces* sp. Y bacterias del género *Acetobacter*

* (Pendiente de resultados analíticas más detalladas de un laboratorio especializado)

Datos nutricionales:

No aplica

Almacenamiento:

Guardar en un lugar fresco sin luz solar directa, No es necesario refrigeración. Se mantiene en su líquido (vinagre de kombucha) durante un mínimo de 2 meses.

Dosificación:

Con un cultivo de aprox 35gr. se pueden fermentar entre 1 a 1,5 litros de té o infusión

Embalaje:

Tarro de cristal (250ml) apto para uso alimentario

Alergenicos:

no aplica

Modo de empleo / Instrucciones de uso:

El cultivo se sumerge en un té o una infusión azucarada junto con el líquido arrancador donde fermenta a través del azúcar durante un periodo entre 7 a 30 días (según grado de fermentación deseada por el consumidor).