

# Ficha técnica Cultivo de Kombucha (SCOBY)

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>LIRONA SL<br/>Ctra Acceso Conil CA 213 KM 0.8<br/>11140 Conil de la Frontera<br/><a href="mailto:info@kombucheria.com">info@kombucheria.com</a><br/>T) 620 14 27 16</p> | <p><b>KOMBUCHERIA</b><br/>Elaboración de Kombucha artesanal desde 2003</p> | <p>Version 001-2018<br/>Fecha 10 / 11 / 2018<br/>Responsable:<br/>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 Té o infusiones con el fin de crear una bebida no alcohólica, ligeramente ácida y efervescente, con el nombre Kombucha.

## Composición / Especificaciones Microbiológicas

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

## Datos nutricionales:

No aplica

**Almacenamiento:**

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

**Dosificacion:**

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 liquido arrancador donde fermenta a traves del azúcar durante un periodo entre 7 a 30 días (según grado de fermentación deseada por el consumidor).