

WLP 600 KOMBUCHA SCOBY



CARACTERÍSTICAS

Kombucha SCOBY es un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras que se utiliza para fermentar té dulce en kombucha. El SCOBY de White Labs no contiene patógenos alimentarios y ha sido identificado genéticamente para saber especialmente qué levaduras y bacterias están involucradas en la fermentación de la kombucha. Este SCOBY tiene una producción media de ácido acético y baja producción de alcohol según nuestra receta. El diámetro SCOBY es de 2.92 pulgadas.

Bacteria:

Bacillus sp. licheniformis (99%)
Bacillus sp. cereus (99%)**
Bacillus sp. pumilus/aerophilus/safensis/
altitudinis (99%)*
Acetobacter tropicalis (99%)
Bacillus sp. aerophilus (96%)
Bacillus sp. aryabhatai (98%)
Gluconacetobacter saccharivorans (99%)
Micrococcus sp. (98%)
Gluconacetobacter rhaeticus (98%)
Paenibacillus taichungensis (97%)
Bacillus sp. subtilis (99%)

Levadura:

Brettanomyces bruxellensis (99%)
Saccharomyces cerevisiae (92%)
Zygosaccharomyces sp. (97%)
Candida sp. (97%)

CEPAS



FORMATOS

HB



CARACTERÍSTICAS

Atenuación: -
Floculación: -
Tolerancia Alcohol: -
Temp. óptima de fermentación: -

INFORMACIÓN DE USO:

1. Agregue a 1 galón de mezcla de té enfriado.
2. Verifique que el pH esté por debajo de 4.6
3. Verifique la fermentación después de 5 días para inspeccionar los signos de fermentación. Capa delgada eventualmente se formará formando un grueso SCOBY.
4. Para el primer lote, la fermentación puede demorar hasta 21 días.

