

kefir d'acqua seconda fermentazione

La seconda fermentazione si fa in bottiglie di vetro ben chiuse (tappo a vite o tappo meccanico), e mai riempite fino in cima, a temperatura ambiente se ti piace frizzante altrimenti in frigorifero.

Durante la seconda fermentazione continua a produrre naturalmente anidride carbonica e diventa più frizzante.

In questa fase puoi aggiungere liberamente, secondo il tuo gusto, frutta fresca a pezzi o frullata, succhi di frutta o verdura (al 10-20%), spezie, aromi vari (naturali) ed erbe.

Puoi sperimentare tutti i gusti e gli abbinamenti che preferisci.

Se invece ti piace liscio puoi aggiungere solo un po' di succo di limone.

Puoi lasciar fermentare la bevanda probiotica in questa fase da 12 a 24 ore secondo il tuo gusto e, se non hai aggiunto frutta fresca, si conserva in frigo fino ad una settimana.

Se ti avanza della bevanda di kefir d' acqua puoi aggiungerne qualche cucchiaino all'acqua nella ciotola di cani e gatti oppure puoi diluirla al 50% nell'acqua che dai alle piante, fa bene ad entrambi.

