

# MATERIALI

---

- 2 x vasetti di vetro da 1/1.5 l con apertura larga usati per la prima fermentazione
- 1 x bottiglia 1/1.5 l per la seconda fermentazione
- 2 x elastici di chiusura
- 1 x tela traspirante

# PROCEDURE

---

## reidratazione

- zucchero almeno il doppio dei grani
- quantità di acqua non importante ma almeno da coprire tutti i grani
- buttare le prime 3 fermentazioni fatte in questo modo prima di procedere allo step successivo: *prima fermentazione*

## La prima fermentazione\* (mantenimento della colonia) - da ripetere ogni 24/36/48 max

1. preparare contenitore 1/1.5 litri con acqua con alto TDS e senza cloro (decantare 24h) **vasetto di vetro 1**
2. sciogliere in acqua zuccheri e altri nutrienti usando queste proporzioni:
  - 1l d'acqua
  - 40-50g di zucchero (2/3 bianco raffinato, 1/3 zucchero di canna integrale/muscovado/di cocco)
  - 35-40g di grani (tibicos)
  - 1 fetta di limone
  - 1-2 frutti essiccati (io uso le albicocche)
3. immergere i grani nell'acqua con un cucchiaino
4. chiudere il contenitore con un telo traspirante teso con un elastico
5. posizionare il contenitore in un luogo asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta del sole
6. iniziare a decantare un altro 1/1.5 l di acqua **vasetto di vetro 2**
7. attendere 24/36/48 ore max, a seconda della propria preferenza
8. rimuovere eventuale frutta con un cucchiaino
9. filtrare l'acqua con un colino in una nuova bottiglia, pronta per la seconda fermentazione. **non riempire fino all'orlo!**
10. ripetere dal punto 2 giocando sull'alternza tra **vasetto di vetro 1** e **vasetto di vetro 2**

## La seconda fermentazione (creazione della bevanda) - richiede almeno 2 bottiglie

1. aggiungere liberamente frutta (a pezzi o frullata), succhi di frutta, spezie, aromi, erbe ... aperta la sperimentazione
2. chiudere ermeticamente con un tappo. Fare attenzione che ci sia dello spazio per l'anidride carbonica che si formerà.

3. fare fermentare per 12/24 ore a seconda del gusto e della temperatura dell'ambiente (il caldo accelera e il freddo rallenta la fermentazione). Ogni tanto fare sfiatare e richiudere se si pensa che la bottiglia possa rompersi.
4. consumare a piacere e conservare in frigo per massimo una settimana se senza frutta, meno se con frutta.