

Kombucha SCOBY Premium

Siga ativação, fermentação e colheita. Depois, saborize com chá preto ou verde, frutas e especiarias, cuidando da pressão das garrafas.



Seu mapa de cultivo

- Chá preto ou verde como base
- Primeiro lote: cerca de 10–14 dias
- Reserve 10%–15% como chá de arranque
- Garrafas próprias para pressão na F2

Antes de começar



Materiais

- Pote de vidro limpo e utensílios separados
- Papel-toalha ou filtro e elástico
- Chá, açúcar branco, SCOBY e líquido de arranque

Cuidados

- Mantenha o sachê fechado em temperatura ambiente até usar.
- Higienize as mãos, pote e utensílios; evite sol direto e produtos químicos.

Manual oficial da loja Kefir do Rio de Janeiro para o Kombucha SCOBY Premium. Cuide da higiene, da acidez e da pressão das garrafas durante o cultivo.

Passo a passo ilustrado



1 • Faça o chá

1. Manual informa 300 ml de água, 2 colheres de sopa de chá e 2 de açúcar branco
2. Use chá preto ou verde, deixe esfriar completamente e filtre folhas

ATENÇÃO: Não adicione cultura ao chá quente. Se a embalagem trouxer medida diferente, siga a instrução do lote.



2 • Inocule

1. Transfira o chá frio para pote limpo
2. Acrescente o líquido de arranque indicado no manual
3. Coloque o SCOBY e cubra com papel-toalha e elástico

ATENÇÃO: O SCOBY pode flutuar ou afundar. Proteja de insetos, poeira e odores.

Continue o cultivo



3 • Fermente

1. Deixe em local limpo, sem luz direta e sem movimentar
2. Manual indica ambiente de 24°C a 30°C e cerca de 10–14 dias no primeiro lote
3. Observe nova película e acompanhe a acidez

ATENÇÃO: Não prove se houver mofo felpudo, cor incomum ou cheiro de deterioração. Descarte o lote suspeito e peça orientação antes de reiniciar.



4 • Colha e reinicie

1. Retire o SCOBY com mãos e utensílios limpos
2. Reserve 10% a 15% do líquido para o próximo lote
3. Adicione chá adoçado frio e acompanhe por cerca de 7–12 dias

ATENÇÃO: O manual diz que a bebida do primeiro lote pode ficar refrigerada por até 5 dias.

Continue o cultivo



5 • Saborize (F2)

1. Separe o SCOBY e o líquido de arranque
2. Manual indica até 10% de suco ou infusão coada por litro
3. Engarrafe em recipiente para bebidas pressurizadas, deixe espaço livre e monitore gás
4. Refrigere quando chegar ao ponto e aguarde pelo menos 24h antes de abrir

ATENÇÃO: Fermentação fechada gera pressão. Use garrafa PET alimentar ou recipiente classificado para pressão e siga as instruções do fabricante.



Medidas e referências

Confira a fase de ativação ou de cultivo contínuo antes de preparar a mistura.

Etapa	Medida	Tempo	Cuidado
Ativação	300 ml água · 2 c. sopa chá · 2 c. sopa açúcar	10–14 dias	Chá frio antes da cultura
Novo ciclo	500 ml chá + 10%–15% de arranque	7–12 dias	Cobertura de tecido
F2	Até 10% de suco/infusão por litro	3–5 dias aprox.	Garrafa para pressão
Maturação	Refrigerar antes de abrir	Mínimo 24h	Abrir fria

Confira a instrução da embalagem se houver uma orientação diferente.



Dúvidas do cultivo

Chá preto ou verde?

O manual da loja Kefir do Rio de Janeiro lista ambos como substratos para a cultura; os anúncios descrevem os chás como produtos para fermentação de kombucha.

O chá pode entrar quente?

Não. Esfrie completamente e filtre folhas antes de adicionar SCOBY e líquido de arranque.

Quanto demora?

O manual indica 10–14 dias no primeiro lote e cerca de 7–12 dias nos ciclos seguintes.

Como evitar excesso de pressão?

Use recipiente projetado para bebidas pressurizadas, deixe espaço livre, monitore carbonatação e refrigere no ponto desejado.

E se aparecer mofo?

Não prove nem remova só a parte visível. Descarte lote e cultura suspeita, higienize o pote e peça orientação antes de reiniciar.