

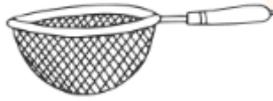
Kombucha de fruits - Archipel

Projet réalisé en Co-Working avec Archipel par : Juliette Bayot, Karen Kayat, Jade Abittan,
Aleksandar Mitrovic, Lucie Poupineau

Réalisation d'un kombucha sans thé, bio, local et de saison

PROTOCOLE ARCHIPEL

USTENSILES



Passeoire



Casserole



Bocal en verre



Élastique



Tissus



Thermomètre

INGRÉDIENTS POUR 1 PRÉPARATION



9g
verveine



9g
feuille de
framboisier



1L jus de raisin



1L jus de pomme



40g de
sucre



10cl
vinaigre
de cidre

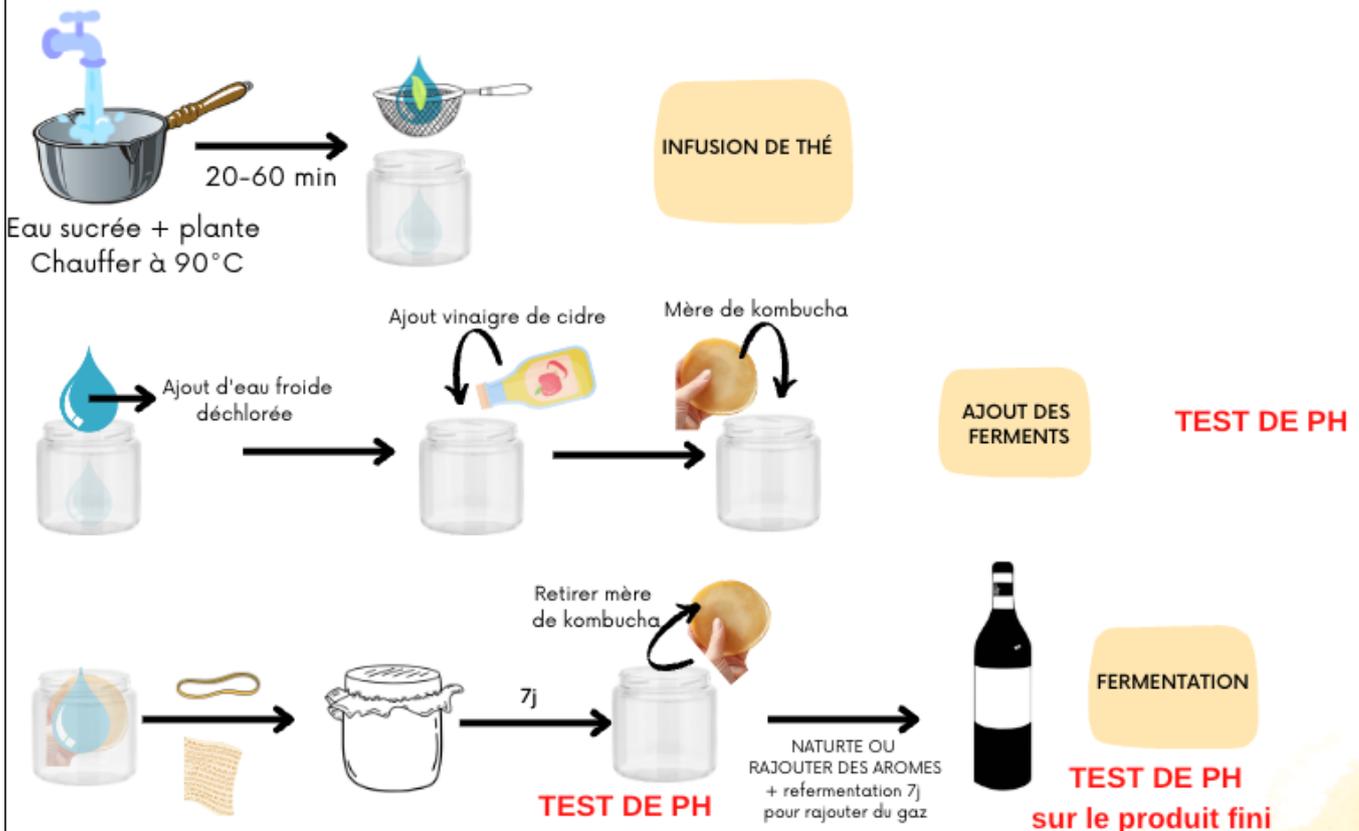


90cl
eau
déchlorée



SCOBY

PROTOCOLE*



*PROTOCOLE DU LIVRE
• KEFIR & KOMBUCHA
l'atelier de fermentation
• Pierre Faudot

NOVEMBRE :

LUNDI 14

- Réalisation de kombucha à partir de feuilles de framboisier, verveine, thé

MERCREDI 16

- Vérification du pH

VENDREDI 18

- Vérification du pH

JEUDI 24

- Réalisation d'une deuxième production de kombucha à partir de feuilles de framboisier, verveine et thé en duplicats. Augmentation de la durée d'infusion de 10 minutes pour les feuilles de framboisier et verveine
- Prise du pH J-0

LUNDI 28

Pour la première production de kombucha: J-14

- Vérification du pH
- Titrage d'acidité (mesurer l'acidité totale)
- Suivi de l'alcool (distillation fractionnée + mesurer le taux d'alcool)

Pour la deuxième production de kombucha: J-4

- Vérification du pH

DÉCEMBRE :

- Rédaction du mémoire

JEUDI 1er

Deuxième production J-7:

- Vérification du pH
- Titrage d'acidité (mesure de l'acidité totale)

JEUDI 8

Pour la deuxième production de kombucha: J-14

- Vérification du pH
- Titration d'acidité (mesurer l'acidité totale)
- Suivi de l'alcool (distillation fractionnée + mesurer le taux d'alcool)

JANVIER :

- Rédaction du mémoire

MARDI 10

- Réalisation d'une dernière production de kombucha à partir de feuilles de framboisier et de verveine
- Prise du pH

MERCREDI 18

- Mise en bouteille des kombuchas réalisés le 10/01

Revision #4

Created 16 February 2023 12:43:36 by Steve Hubert

Updated 20 March 2023 16:32:09 by Turcios Maya