



KombuViva Lemongrass

Kombuviva è un progetto comune di Dirk Niepoort e della sua compagna Nina Grunkowski. Nina e Dirk gestiscono l'azienda di tè Cha Camélia dal 2012, prima importando tè dal Giappone e poi arrivando a piantare tè in Portogallo, una rarità assoluta. Insieme al produttore di kombucha "Homelab", hanno creato Kombuviva. Questo kombucha stabilisce nuovi standard di qualità ed è perfetto come alternativa analcolica allo spumante.

Produttore	Niepoort Vinhos
Categoria	Analcolico
Paese	Portogallo
Dimensioni della bottiglia	100 cl
Gradazione alcolica	.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Numero articolo	320412
Adatto a	Formaggi, Aperitivi, Pollame, Piatti vegetariani



Vinificazione

La produzione del kombucha è simile a quella del vino spumante. Il tè verde Sencha zuccherato viene fatto fermentare con lieviti e colture batteriche chiamate "scoby". Segue una seconda fermentazione in bottiglia, durante la quale lo zucchero viene completamente metabolizzato. In questo modo, la Kombuviva è completamente secca e priva di alcol.

