

Translations:Boissons fermentées - Kéfir, kombucha et vinaigres/57/fr

Le kombucha et le Jun sont des boissons fermentées très faiblement alcoolisées (considérées comme non alcoolisées en France car en dessous de 1.2%, comme les jus de fruits). La **différence entre le kombucha et le Jun** est que le Jun est un cousin, spécialement adapté à fermenter avec du miel (le miel est antimicrobien). On peut transformer son kombucha en Jun en l'habituant progressivement à fonctionner avec du miel. Avec ces deux méthodes, on retrouve une association naturelle de bactéries et de levures dans un scoby rond épais et gélatineux, allant prendre toute la surface du liquide, se multipliant en se dédoublant par le dessus.