

Algi japońskie (*Tibicos, *Lactobacillus hilgardii*, *Saccharomyces cerevisiae**) – do produkcji kefiru wodnego

Wygląd: Przezroczyste, białe lub lekko bursztynowe kryształki. Przypominają nierówne grudki żelu lub kawałki kryształu.

Struktura: Twardawe, chrupiące w dotyku, zbudowane z polisacharydów (dekstranu). Tworzą symbiotyczną kolonię bakterii i drożdży.

Opis: Algi japońskie, nazywane także kryształkami kefiru wodnego, to naturalna kultura fermentacyjna o niezwykłych właściwościach. Ich kształt przypomina drobne kryształki lub grudki szklanego żelu, które podczas procesu fermentacji powiększają swoją objętość i tworzą większe kolonie. W odróżnieniu od grzybków tybetańskich nie wymagają mleka, lecz rozwijają się w środowisku wody z dodatkiem cukru, owoców lub soków. Podczas fermentacji bakterie i drożdże przekształcają cukry w kwas mlekowy, niewielkie ilości alkoholu i naturalny dwutlenek węgla, dzięki czemu powstaje lekko gazowany, orzeźwiający napój o subtelnym smaku. Kefir wodny jest szczególnie ceniony przez osoby, które nie spożywają produktów mlecznych, a jednocześnie pragną korzystać z dobroczynnych właściwości probiotyków. Jego regularne picie wspiera równowagę mikroflory jelitowej, wzmacnia układ odpornościowy oraz sprzyja naturalnej detoksykacji organizmu. Dzięki łagodnemu smakowi i dużej różnorodności dodatków owocowych napój ten można przygotowywać w wielu wariantach, dostosowując go do indywidualnych preferencji smakowych.