

Recursos y equipos para fermentar





Tabla de Contenidos

Equipos	3
Literatura recomendada	6

Equipos

Tiras de papel para determinar PH



Medidor de PH digital



Termómetro análogo



Termómetros digitales



Frascos para fermentar 64 oz boca ancha



Frascos para fermentar 32 oz boca ancha

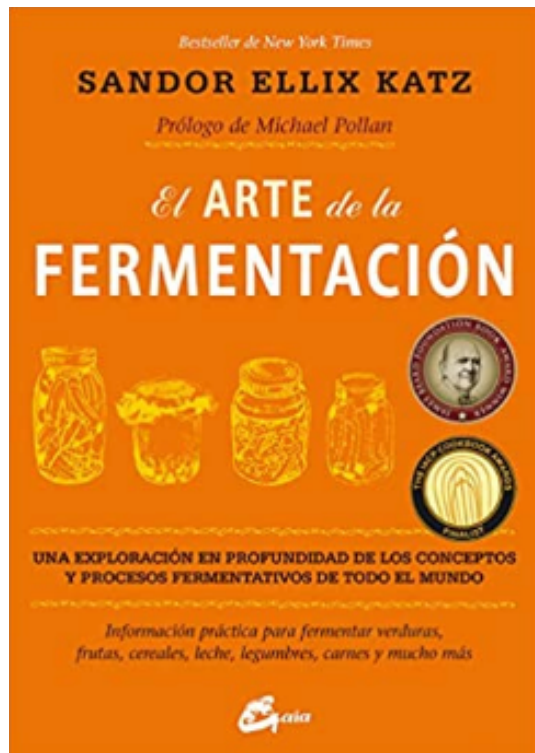
Tapas con Airlock



Filtros de Café para tapar frascos con Kombucha



Literatura recomendada



El arte de la fermentación. Una exploración en profundidad de los conceptos y procesos fermentativos de todo el mundo - Sandor Elix Katz
Lo consigues en [Amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx)

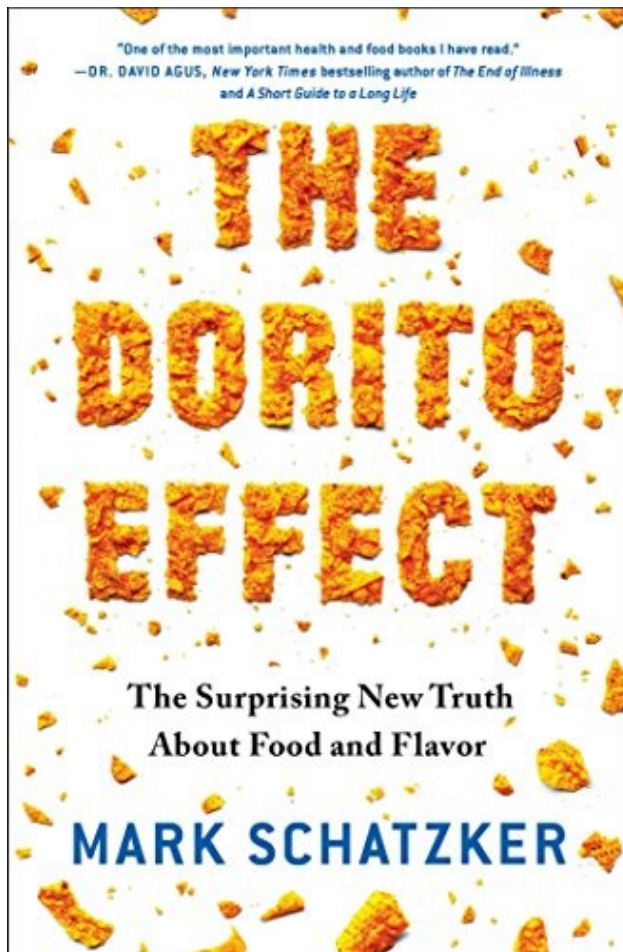
Probioticos.mx



La digestión es la cuestión - Giulia Enders
Nuestro aparato digestivo descrito de una
manera muy simpática ...

Lo consigues en [Amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx)

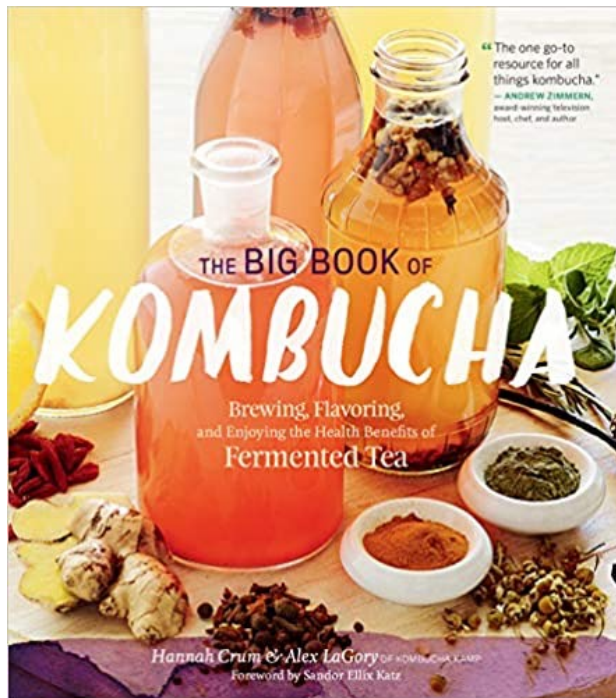
Probioticos.mx



The Dorito Effect: The Surprising New Truth about Food and Flavor - Mark Schatzker (en inglés)
Como la industria de los sabores y aromas secuestró a nuestro paladar

Lo consigues en [Amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx)

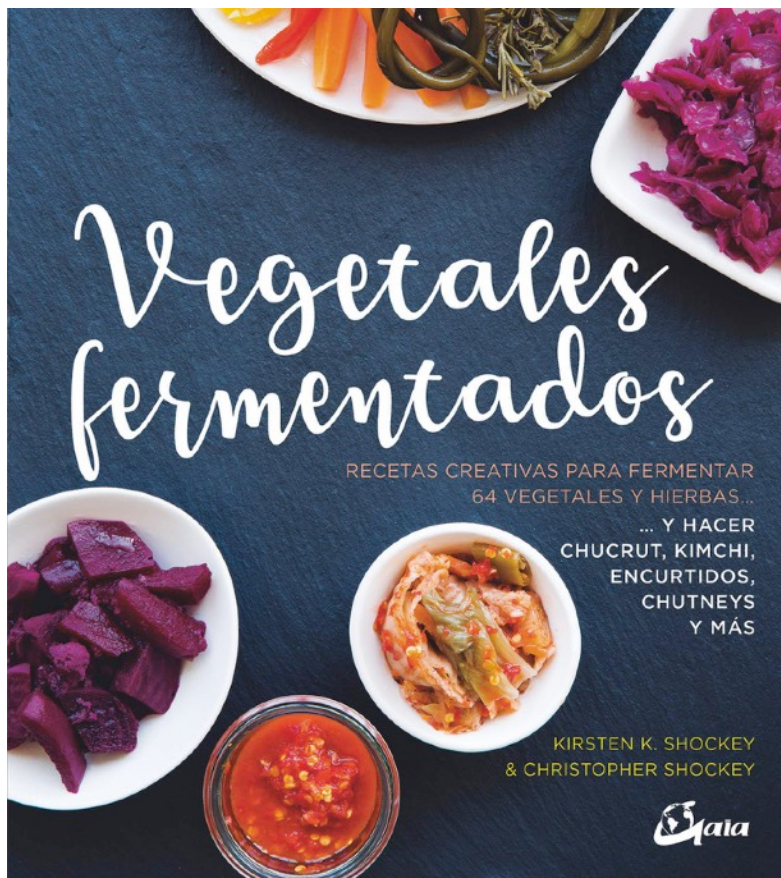
Probioticos.mx



**Big Book Of Kombucha: Brewing,
Flavoring, And Enjoying The Health
Benefits Of Fermented Tea - Hannah Crum
(en inglés)**

Lo consigues en [Amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx)

Probioticos.mx



Vegetales fermentados - Kirsten K. Shockey, Christopher., Shockey

Lo consigues en [Amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx)

Probioticos.mx



Medicamentos que matan y crimen organizado - Peter Gotzsche

Lo consigues en [Amazon.com.mx](https://www.amazon.com.mx)