

Checklist de Dépannage F2

10 points à vérifier en 5 minutes pour identifier et corriger un kombucha qui ne pétille pas

Zen Breuvage — zenbreuvage.com

CONTENANT

☐ **1. Utilisez-vous une bouteille hermétique adaptée ?**

Une bouteille classique ou mal fermée laisse échapper le gaz carbonique au fur et à mesure qu'il se forme. Vérifiez que le joint ferme bien et que la bouteille est conçue pour supporter la pression (type bouteille à limonade ou à bière).

☐ **2. La bouteille est-elle bien remplie (peu d'air en haut) ?**

Trop d'espace vide en haut de la bouteille laisse le gaz se dissiper dans l'air plutôt que de se dissoudre dans le liquide. Laissez environ 2-3 cm d'espace, pas plus.

SUCRE ET ADDITIFS

☐ **3. Avez-vous ajouté assez de sucre ou de fruits pour la F2 ?**

Sans apport sucré supplémentaire, les levures n'ont plus de « carburant » pour produire du gaz. Un jus de fruit, des morceaux de fruits frais ou un peu de sucre sont nécessaires à cette étape.

☐ **4. Avez-vous filtré votre kombucha de façon trop poussée ?**

Un filtrage très fin retire une partie des levures nécessaires à la fermentation. Un filtrage léger (juste pour retirer les gros morceaux) est suffisant.

TEMPÉRATURE

☐ **5. La bouteille est-elle stockée à température ambiante (pas au frigo) pendant la F2 ?**

Le froid ralentit fortement l'activité des levures. La F2 doit se faire à température ambiante, puis seulement au froid pour la conservation une fois la pétillance obtenue.

☐ **6. La pièce est-elle assez chaude (idéalement 21-25°C) ?**

Une pièce trop fraîche (cave, sous-sol) ralentit considérablement la fermentation, même à température « ambiante ».

TEMPS

☐ **7. Avez-vous laissé suffisamment de temps (au moins 3 à 5 jours) ?**

La pétillance ne se forme pas en une nuit — soyez patient avant de conclure à un échec.

VITALITÉ DU SCOBY

☐ **8. Votre SCOBY/culture était-il actif avant la F2 ?**

Si votre première fermentation était elle-même faible ou trop longue, le kombucha de base peut manquer de levures actives pour bien repartir en bouteille.

SÉCURITÉ

☐ **9. Avez-vous « dégazé » (ouvert légèrement) la bouteille au moins une fois pendant la F2 ?**

Ça permet de relâcher un peu de pression et d'éviter tout risque d'explosion, surtout si la fermentation est plus active que prévu.

☐ **10. Vérifiez-vous l'aspect avant de consommer (pas de moisissure, juste des filaments de levure normaux) ?**

Un dépôt trouble ou des filaments bruns sont normaux — une moisissure (duveteuse, colorée en vert/blanc/noir en surface) ne l'est pas.

Envie d'aller plus loin ? Retrouvez l'article complet « Pourquoi votre kombucha ne pétille pas et comment réussir » sur zenbreuvage.com