

Temperaturas Recomendadas Para Fermentar

Fermento	Temperatura Ideal	Rango admisible
Vegetales Fermentados	21°C	16-30°C
Sauerkraut (Col Agria)	22°C	18-27°C
Yogurt de Búlgaros	22°C	18-24°C
Típicos	24°C	20-26°C
Kombucha	27°C	24-30°C