

●もし酵素の香りが気になる場合は、100%の野菜や果物ジュースと一緒に飲みます。
温度は、酵母菌の活動を止めないように、45℃以下で飲みましょう。

●酵母菌が極度に発酵しないように
容器のキャップは、少し空気を通すため軽くおいて冷蔵庫保管します。

●表面上に泡が立つのは、非加熱だから。
常温で生きた酵母が沢山詰まった

手作り酵素ジュース



