Generador de CO_2 para botellas de 1,5 litros mediante levadura, agua, azúcar y gelatina.

por Aubert Casas, Lisandro Martín

1. Aclaraciones preliminares

Si bien hay muchos artículos sobre este tema, este método es el que mas resultado me dio tanto en simplicidad de preparación, duración de la mezcla y continuidad de burbujeo.

En este artículo se utiliza gelatina en polvo común. Puede ser con o sin sabor. Lo importante es que el modo de preparación del fabricante sea igual al explicado aquí.

2. Elementos necesarios:

- Cacerola con capacidad mayor a 1 litro
- Espátula, cuchara o cualquier utensilio para revolver
- Gelatina en polvo para preparar 1 litro
- 75gr. de azúcar
- ¼ de cucharita de levadura
- Embudo para verter la preparación en la botella.

3. Preparación:

Ponemos a hervir 500cm^3 de agua con el azúcar en la cacerola y vamos revolviendo de a ratos para que el azúcar no se pegue en el fondo. Una vez que rompe el hervor, dejar cinco minutos hirviendo para disolver completamente el azúcar y para eliminar el cloro y otros químicos que suele tener el agua de red.

Una vez pasados los cinco minutos, retirar del fuego y adicionar la gelatina. Revolver muy bien y adicionar 500cm^3 de agua (es recomendable que este medio litro de agua provenga de la heladera, de esta forma se enfría la preparación dejándola lista para verter en la botella plástica sin derretirla). Revolver otra vez y, si no esta demasiado caliente, meter la preparación en la botella.

Dejar en la heladera la botella con la preparación destapada hasta que solidifique. Generalmente a las 5-6 horas la gelatina ya esta sólida y lista para usar.

Una vez sólida la gelatina en la botella, en una taza, vaso o cualquier otro recipiente similar, ponemos ¼ de cucharita de levadura con un chorrito de agua (10 o 15cm^3) y disolvemos bien la levadura en el agua hasta lograr teñirla completamente y no queden restos sólidos de levadura.

Una vez disuelta, se procede a verterla en la botella y esta lista para ser conectada al sistema de inyección de CO_2.

4. Recomendaciones:

Mientras se prepara la gelatina y se espera para la solidificación en la heladera, mantener la levadura siempre refrigerada.

No querer acelerar la solidificación en el freezer o congelador.

Copyright © 2006 SAdelPlata - http://www.sadelplata.org/

Si bien la levadura en polvo sirve para este método, reduce mucho la eficiencia. Se recomienda levadura fresca en cubo.

Asegurarse de que en el sistema de conectores, tapas y mangueras no existan perdidas del gas.

5. Agradecimientos

A Daniel Barrios por compartir la forma de preparación acá explicada