
Ocet 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1914 razy.

Ocet sam sie robi.

Butelke wina otwieramy, zamykamy korkiem z waty i zapominamy o niej na jakis czas. Jezeli kupimy wino lekko skwasniale, to lepiej zrobic z niego ocet, niz zwracac. Im lepsze wino i im dluzej stoi, tym lepszy ocet, ale oczywiscie win grand cru raczej nie uzywamy. Oczywiscie, jak w kazdej naturalnej fermentacji, moze sie cos popsuc, ale to malo prawdopodobne. Ocet mozna tez robic z win owocowych, ale z "kwachow" albo nawet bardzo zlych win gronowych wyjdzie ocet niesmaczny, jezeli w ogole wyjdzie. Octy owocowe mozna robic tez z sokow owocowych, lub np. skorek od jablek zalanych woda, ale to latwiej sie moze popsuc.

From: WLOS@plearn.edu.pl (Wladyslaw Los)

Wino nalezy przelewac przez rurke wypelniona swiezymi wiorkami bukowymi. Najlepiej, zeby tak sobie kapalo. I wtedy jest dobry.

From: Jacek Kijewski <jacek@softomat.com.pl>

Wiorki bukowe oczywiscie pomagaja, ale nie sa konieczne. Ocet naprawde sam sie robi, czego niejedyn winiarz doswiadczył bolesnie.

From: WLOS@plearn.edu.pl (Wladyslaw Los)