

---

# Ocet 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1826 razy.

Pozostawia sie lekki roztwor alkoholu (ponizej 10%) na pewien czas przy zapewnieniu dostepu powietrza. Mozna tez dodac troche wiorek bukowych - na buczynie zwykle bakterii octowych jest mnostwo. Za roztwor wyjsciowy mozna uzyc rozcienczony spirytus (stad "ocet spirytusowy"), mlode winko (ocet winny), mozna tez jakies owoce jednym processem fermentowac i nastepnie konwertowac do octu - poczatek z przydlawionym dostepem powietrza (fermentacja etanolowa) i pozniej, ale przed osiagnieciem powazniejszego stezenia alkoholu, daje sie pelen dostep powietrza i przerabia alkohol na ocet... I w zaleznosci co sie do tego wszystkiego domiesza dostaje sie najrozniejsze octy winne, owocowe, ziolowe...

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)