

KAKO NAPRAVITI JABUČNI OCAT ?

Prije svega, **treba načiniti voćni sok od jabuka**.Svakako treba izrezati sve trule ili pokvarene dijelove voća, jer to utječe na kvalitetu voćnog octa.

Jabuke treba zdrobiti tako da iz njih izade sto više soka.

Iscjedeni voćni sok treba staviti u veće posude.

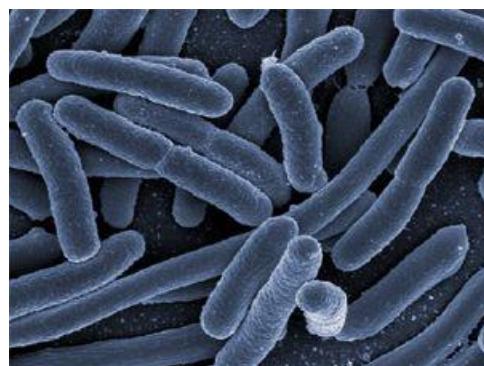
Voćni sok treba stajati u takvoj posudi jedan do dva dana, da se istaloži, a zatim se otoči čisti sok. **Voćni sok postupno će početi vreti, nastupit će alkoholno vrenje**. Radi toga sok treba biti u prostoriji čija je temperatura oko 22 stupnjeva celzijusa, a nikako u hladnom podrumu. Otvor posude treba biti pokriven sa nekoliko naslaga gaze, da se tekućina zaštitи od ulaska kukaca i mušica.

Za nekoliko dana počet će jako vrenje, što se vidi po izlasku ugljičnog dioksida.

Za 5 do 7 dana vrenje će prestati, a to je znak da je šećer prešao u alkohol.

Bakterije su mikroskopski sitni organizmi koji uzrokuju vrenje, tj. One pretvaraju šećer iz jabuka u alkohol.

Nakon alkoholnog vrenja nastupiti će octeno vrenje. Sada će octene bakterije pretvoriti alkohol u ocat. Zato prevrelom soku treba dodati pravog domaćeg octa .Najboji je onaj koji sadrži "maticu" octa. To je bijela kožica koja se pojavljuje na octu. Posuda se treba pokriti dvostrukom gazom, da ne dođe do zagađivanja, i ako se drži u svjetlijoj prostoriji, onda je treba pokriti poklopcem, ali tako da se pod poklopac stave neki podmetači, kako bi zrak mogao nesmetano ulaziti u posudu. U prostoriji treba biti temperatura oko 20 stupnjeva celzijusa, Nakon 3 do 6 mjeseci cijela će količina prijeći u ocat. Čim je vrenje završeno ocat treba filtrirati, staviti u boce i ostaviti na mračnom, hladnom i suhom mjestu. Boce treba napuniti do vrha i začepiti ih čepom od pluta.



bakterije koje uzrokuju octeno vrenje

