

## Che cos'è la madre dell'aceto?

Lun 16/10/2017 - 10:34

### **Mangiare, bere ed altre delizie – lo sapevate che ...?**

Se in una bottiglia contenente dell'aceto si nota la formazione di una sostanza torbida striata, non è un segno di deterioramento bensì si tratta di una cosiddetta madre dell'aceto. Questa materia è composta da batteri attivi dell'acido acetico, che vengono tradizionalmente utilizzati per produrre l'aceto. I batteri formano una massa gelatinosa che può anche creare dei filamenti.

A contatto con l'ossigeno dell'aria, questi batteri fanno fermentare il vino o altro liquido contenente alcol, e durante il processo quest'ultimo si trasforma in acido acetico. Come stadio intermedio di questa reazione, i batteri producono acetaldeide, che ha un odore pungente. Pertanto, se l'aceto denota un odore sgradevolmente pungente, in genere significa che non è completamente fermentato.

La madre dell'aceto si forma in modo naturale quando si lascia una bottiglia di vino o altri liquidi leggermente alcolici aperta per un periodo prolungato. Nell'aceto che si trova in commercio, si può formare una madre anche in seguito qualora l'aceto non fosse precedentemente giunto a completa fermentazione.

Nonostante l'aspetto poco invitante, la madre dell'aceto è assolutamente innocua e si può tranquillamente continuare a utilizzare l'aceto in cui è contenuta. La madre si può anche levare dalla superficie o può essere consumata assieme all'aceto stesso.