

# Vinaigre de pomme non filtré – mère de vinaigre

Le vinaigre est un produit naturel. Le vinaigre non pasteurisé est très demandé par nos clients. Selon le mode de stockage, une mère de vinaigre peut se former au fil du temps dans ce produit naturel. Un cadeau de mère nature!

## Qu'est-ce qu'une mère de vinaigre?

La mère de vinaigre a une consistance gélatineuse et un aspect à prime abord peu attirant. Cette matière en forme de méduse, composée de micro-organismes, résulte de la formation d'acide acétique à partir de l'alcool. Le fait qu'une mère de vinaigre puisse se former prouve que l'on est en présence **d'un produit de qualité non traité!**

Même si une mère de vinaigre apparaît, cela n'empêche en rien l'utilisation du vinaigre. Sa qualité n'est en aucun cas diminuée.

- Tamiser la mère de vinaigre (à l'aide d'une passoire à café) et continuer à utiliser le vinaigre.
- Utiliser le vinaigre pour les marinades.
- On peut s'essayer à la fabrication de son propre vinaigre à l'aide d'une mère de vinaigre.

## Stockage

Les bactéries du vinaigre se multiplient particulièrement bien à la chaleur. Une mère de vinaigre peut se former assez rapidement à la surface d'un vinaigre non pasteurisé. Il faut donc absolument le conserver au frais et à l'abri de la lumière! Toujours bien refermer après ouverture.

## À quoi sert la pasteurisation?

Ce procédé permet d'éviter que la mère de vinaigre, indésirable pour certains, ne se forme dans la bouteille, car la chaleur détruit les bactéries du vinaigre.

Un mince voile apparaît d'abord à la surface du contenant puis se transforme peu à peu en une espèce de crêpe gélatineuse.

