vinetur

¿Qué es el vinagre?

miércoles 28 de agosto de 2019

ESCRITO POR LUIS PABLO



El vinagre es el resultado de la acción de unos microorganismos que devoran el alcohol y dejan a su paso principalmente ácido acético.

Proviene de la fermentación acética del alcohol, y por tanto se puede producir solo si hay alcohol presente como en el vino, aunque hay que señalar que no sólo hay vinagre de vino, otras bebidas con contenido en alcohol, como la sidra, producen su propio vinagre.

El vinagre contiene una concentración que va del 3% al 5% de ácido acético en agua. Los vinagres naturales también contienen pequeñas cantidades de ácido tartárico y ácido cítrico.

El vinagre se conoce desde antiguo. El empleo del vinagre en gastronomía es posible que esté ligado al comienzo de la elaboración de bebidas alcohólicas, en aquellos tiempos es posible que alguien se diera cuenta de lo adecuado de su empleo como conservante. El primer testimonio escrito del empleo del vinagre viene del Imperio romano: el gastrónomo Apicio(contemporáneo del emperador Tiberio) y autor del libro de cocina más antiguo que se conoce en la cultura occidental, *De re coquinaria*, presenta recetas que emplean vinagre.

Tradicionalmente el vinagre procedía de los toneles de la producción del vino que se agriaba, o se ponía malo. La expresión enológica es: El *vino se picaba*, es decir, se comenzaba a formar vinagre. Esto ocurría espontáneamente bien en una bota o se le subía de acidez el vino embotellado, de esta forma se retiraba y se empleaba para vinagre. El fenómeno, concreto de la producción del vinagre no fue explicado sino hasta el año 1864

El vinagre proviene de la actividad de las bacterias Mycoderma aceti que realizan la reacción química de fermentación del alcohol etílico (vino) a ácido acético (vinagre), para que ocurra esta transformación deben existir las condiciones apropiadas de acidez pH, concentración del alcohol, nutrientes (proteínas en el vino). Cuando se produce la actividad de las Mycoderma Aceti se forma una piel en la superficie exterior del vino con la intención de ir tomando el oxígeno del aire y convertir el alcohol en vinagre, el fin del proceso resulta cuando ya no hay una concentración alta de alcohol en el vino.