

12-Preparación artesanal de vinagre

El vinagre se puede preparar artesanalmente por fermentación de frutas o sus cáscaras y azúcares. El proceso se realiza en dos etapas: primero se produce alcohol por acción de las levaduras sobre los azúcares y posteriormente el alcohol se convierte en ácido acético con la intervención de bacterias ácido acéticas. El vinagre está constituido por ácido acético.

El primer paso se realiza en condiciones anaerobias, sin oxígeno y el segundo paso con presencia de oxígeno que se logra por ligera agitación.

Los vinagres se pueden preparar a partir de vinos obtenidos por fermentación de soluciones azúcar a concentraciones alrededor de 15% en presencia de cáscaras de frutas maduras como la piña y los plátanos de cualquier tipo. También es posible emplear frutas o alimentos que contienen almidón: papa, arroz y otros. Las ventajas de usar cáscaras de frutas son muchas, ya que por lo general se desechan y contiene levaduras que aceleran el proceso de fermentación.

Otra opción para preparar vinagre es iniciar la fermentación a partir de soluciones de alcohol entre 10-12%, las cuales se inoculan con bacterias productoras de ácido acético. Estas se obtienen de la nata o película (madre del vinagre) que se forma en fermentaciones anteriores ya terminadas o incluyendo vinagre producido por fermentaciones de frutas que contienen las bacteria productoras de vinagre. El aguardiente, el alcohol de caña, los vinos de frutas, las cervezas y las cidras pueden ser materias primas para preparar vinagre.

Una vez obtenido el vinagre, debe dejarse decantar para que clarifique y almacenarlo posteriormente en botellas que opcionalmente se someten a un proceso de pasterización a 70 °C durante 5-10 minutos, enfriando rápidamente, si se desea conservar el vinagre por períodos prolongados de tiempo.

Procedimiento

Se cortan finamente cáscaras de piña, de cualquier variedad de plátanos maduros o una combinación de ambas frutas hasta llenar 1 ½ tazas. Se añaden las cáscaras, una taza de azúcar y agua suficiente hasta completar 2 litros. También se añade 1 taza de vinagre de frutas elaborado anteriormente o la nata que sirve de "madre" o inóculo a la producción de un vinagre elaborado anteriormente y que contiene las bacterias acidoacéticas.

Se agitan bien todos los ingredientes para lograr la disolución total del azúcar y se cubre el frasco con una tela fina para evitar suciedades y el contacto con insectos. Se coloca el recipiente en un lugar tranquilo, preferiblemente oscuro y se deja en reposo de 3 a 4 semanas. Pasado este tiempo se deja la preparación otras 3 ó 4 semanas más, agitando eventualmente la preparación donde se está haciendo el vinagre. Después de transcurrido un tiempo total de 6 a 8 semanas, ya el vinagre queda terminado, lo que puede apreciarse porque

las cáscaras van al fondo del recipiente, se siente un olor fuerte y un sabor a vinagre.

La presencia de una nata blanca en la superficie del líquido (contiene “la madre” o los microorganismos productores de ácido acético), es un indicador de que el vinagre está terminado. La misma puede servir posteriormente para inocular otros lotes que se deseen preparar.

Una vez terminado el vinagre, se clarifica por decantación haciendo succión con la ayuda de una pequeña manguera plástica y se envasa.