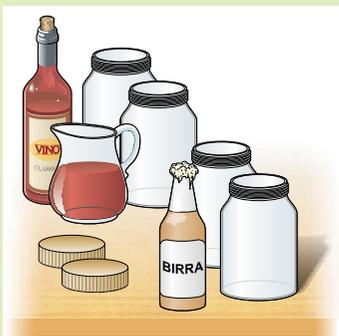


La fermentazione dell'aceto

La fermentazione dell'aceto è la trasformazione batterica dell'alcol etilico contenuto nel vino o in altre bevande alcoliche.

**Materiale
occorrente**
**Procedimento
e osservazioni**



Quattro vasetti, due coperchi o tappi per chiudere i vasetti, vino rosso, birra.

- Versa in due vasetti un po' di vino. Descrivine il gusto, il colore e l'odore.

.....

- Versa negli altri due vasetti un po' di birra. Descrivine il gusto, il colore e l'odore.

.....

.....

.....

- Tappa un vasetto contenente vino e uno contenente birra. Attendi una decina di giorni e osserva che cosa è accaduto.

Quali differenze ci sono tra i vasetti chiusi e quelli aperti?

.....

.....

Come si produce l'aceto di mele? E l'aceto balsamico? Prova a capirlo leggendo le etichette dei prodotti

.....

.....

