

Essig – Know How

Die Verwendung der Startkultur

Was ist die Startkultur?

Die Startkultur ist eine hochkonzentrierte Lösung mit submersen Essigbakterien und Bakteriennahrung. Submerse Essigbakterien produzieren nur im Standverfahren eine Essigmutter. Bei Verfahren in Bewegung und mit Belüftung entsteht für gewöhnlich keine Essigmutter.

Anwendung der Startkultur

Ausgangsmaterial

Als ideales Startmedium sind schwefelfreie Fruchtweine oder Weine mit einem geringen Gerbstoffgehalt gut geeignet. Der Startalkohol soll nicht mehr als 7,5 %vol Alkohol aufweisen.

Verwendung

Die Bakterien sind - je nach Füllmenge und Grundprodukt – in der Lage, fertigen Essig innerhalb von 2 bis 16 Tagen zu produzieren. Eine Arbeitstemperatur von 28 °C und eine ständige Belüftung sind für eine kontinuierliche Arbeit notwendig. Im Standverfahren dauert die Produktion zwischen 3 und 9 Wochen. Nach der ersten fertigen Charge wird jeweils zwischen 30 und 50 % der Füllmenge entnommen und neuerlich befüllt. Die Befüllung erfolgt mit Obstwein oder Wein mit einem Alkoholgehalt von weniger als 8 % vol. Die Arbeitsdauer je Charge beträgt dann etwa 2 bis 5 Tage je nach entnommener Menge. Die Kontrolle der Oxidation erfolgt über die Bestimmung der Säure, wobei 1 % vol Alkohol etwa 1 % Säure ergibt. Somit ist es notwendig den Alkoholgehalt vor Gärbeginn zu kennen.

Erhaltung der Startkultur

Die frische Startkultur muss direkt nach Erhalt angewendet werden, da die Haltbarkeit maximal 10 Tage beträgt. Wenn innerhalb dieser Zeit keine Belüftung erfolgt, so sterben die Bakterien ab.