

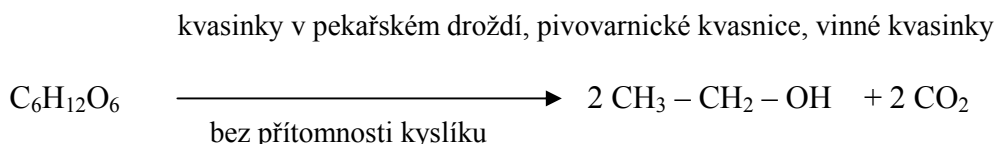
KVAŠENÍ

Víno, ocet, pivo, koláče, kysané zelí, podmásli, jogurt, buchty, housky, kyselé okurky, tvaroh, sýry ... na jejich vzniku se podílí kvašení.

Kvašení – přeměna látek, obvykle sacharidů, působením enzymů.

Alkoholové kvašení

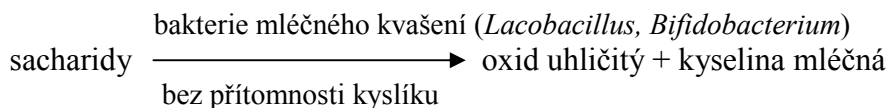
Jedná se o chemickou přeměnu glukosy na ethanol a oxid uhličitý činností enzymů kvasinek.



Užití: výroba vína z ovocných moštů, piva ze sladu ...

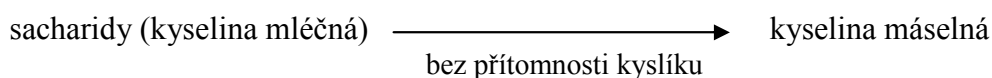
Alkoholové kvašení probíhá do okamžiku, kdy se ve směsi utvoří 12 % ethanol. Vyšší koncentrace ethanolu už je pro kvasinky jedem, který je zabíjí a kvašení končí.

Mléčné kvašení



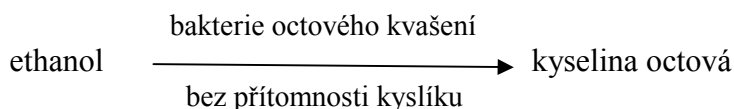
Užití: výroba kysaného zelí, kyselých okurek, podmásli, acidofilního mléka, jogurtů, jogurtových nápojů, sýrů ...

Máselné kvašení



Užití: při zrání sýrů (olomouckých tvarůžků), v přírodě – bažiny, hnůj, znečištěné vody ...

Octové kvašení



- příčina zkysnutí vína

Užití: při nakládání zeleniny, při výrobě hořčice, ochucování pokrmů ...