

— Vinaigre de Cidre —

DESIGNATION Vinaigre de Cidre (50 cl)

DEGRE ACETIQUE 5%

ELABORATION

Le vinaigre de cidre est issu de la fermentation acétique du cidre à distiller par une bactérie nommée *Acetobacter*. Cette fermentation se fait en cuve, en aérobiose, et transforme l'alcool du cidre à distiller en acide acétique.

Une fois la fermentation terminée (quelques mois), le vinaigre de cidre est filtré, stabilisé avec de faibles quantités de SO₂ puis mis en bouteille.

DEGUSTATION

- Couleur : jaune - orangé
- Aspect : limpide
- Nez : acétique

INSTANTS DE CONSOMMATION

Le vinaigre de cidre est essentiellement utilisé en tant qu'**assaisonnement** (vinaigrettes, déglacages de sauces...)

GARDE

A conserver à l'abri de la lumière.

Après quelques semaines d'oxygénation, comme pour tout vinaigre artisanal, la mère de vinaigre peut se reconstituer. Elle forme une membrane qu'il suffit d'éliminer par simple filtration. Elle peut aussi être récupérée pour « fabriquer » son vinaigre soi-même.

