

# Alkoholni ocat

**Alkoholni ocat** je u principu svaki **ocat** nastao kiselim vrenjem iz tekućina biljnog porijekla koje sadrže alkohol. Znači fermentacijom sličnoj kao kad se proizvodi vino ili trop (komina) za rakiju, samo pod djelovanjem drugih bakterija i okolišnih uvijeta (dodatak kisika umjesto njegovo odstranjivanje) te temperature. Svako voće i [povrće](#) koje sadrži šećer ili škrob moguće je preraditi u [ocat](#).

**Ocat** kojeg kupujemo u našim trgovinama samo pod nazivom **alkoholni ocat** (njem. *branntweinessig*) je u stvari razrijeđena **octena kiselina**, koja se dobija od etanola, alkohola dobivenog npr. iz šećeren repe. Prilikom fermentacije bakterije kiselog vrenja pretvaraju alkohol (uz dodatak kisika, šta je ujedno i razlika od proizvodnje komine za rakije, gdje je kisik kod vrenja apsolutno nepoželjan) u octenu kiselinu. Alkohol se prije **octenog vrenja** mora reducirati na 13-14% te mu se dodaju hranjive tvari koje pomažu bakterijama kiselog vrenja u preradi alkohola u **octenu kiselinu**. Udio octene kiseline na kraju vrenja može dostići i 25%, pa se za prodaju takav **ocat** reducira na cca. 5% octene kiseline. U **alkoholnom octu** gotovo da i nema više alkohola.

**Alkoholni ocat** ima jaku, kiselu notu i nema ni miris ni aromu koje imaju recimo ostale **vrste octa** dobivene **octenim vrenjem** alkoholne komine, npr. [vinski](#) ili [jabučni ocat](#). **Alkoholni ocat** se koristi u kućanstvu i najjeftinija je vrsta **alkoholnog octa**. To je svima dobro poznati prozirni **ocat**, kojeg najviše koristimo kada jelima želimo dati kiselinu, ali nikave druge arome. Baš zbog te svoje aromatične neutralnosti stavljamo ga i u [kruh](#), koji tada duže drži svježinu.

**Alkoholni ocat** koristimo i pri kiseljenju [povrća](#) za [zimnicu](#). Osim u kuhinji za pripremu jela, **alkoholni ocat** možemo koristiti i pri otklanjanju mrlja i kamenca.

www.moja-kuhinja.com