

Vinski ocat

Na tržištu imamo **crveni i bijeli vinski ocat** jer se **vinski ocat** pripravlja od crnog ili bijelog **vina**, pa čak i od vrste rose. Vina koja se koriste za proizvodnju su obično, ali nemoraju biti slabije kvalitete. Što je vino kvalitetnije, to će i **vinski ocat** biti bolji. U Dalmaciji se njeguje tradicija «**dalmatinske kvasine**», octa pripremljenog od kvalitetnog crnog vina.

Vinski **ocat** mora sadržavati najmanje 4% **octene kiseline** (u pravilu se kreće između 6 i 11%) i 12 g/L ekstrakta bez šećera. Vinski ocat može sadržavati do 300 mg/L ukupnog, a do 300 mg/L slobodnog SO₂. Sirovina za **vinski ocat** je isključivo vino, nažalost obično slabije kvalitete ili vino koje je octeno defektno, tj. sadrži povišenu octenu kiselinu zbog aktivnosti **octenih bakterija**, rekli staro i u neadekvatnim posudama čuvano vino. U svakom slučaju gledajte da nabavljate **vinski ocat** iz kontrolirane proizvodnje, rađen od kvalitetnog vina. Nekvalitetno vino nikako ne može rezultirati kvalitetnim **vinskim octom**.

Vinski ocat ima karakterističan ugodan miris, crvenkaste je ili žute boje, što ovisi o boji upotrijebljenog vina. Sadrži hlapljive kiseline (**octena kiselina**) i nehlapljive organske kiseline (vinska i limunska kiselina), anorganske (fosforna kiselina), aminokiseline, hlapljive tvari (alkoholne, karbonilne spojeve, karbonsku kiselinu i estere, glicerol i ostatni etanol, polifenole: katehini - flavonidi, kalijev hidrogentartarat, acetilmetilkarbinol). **Vinski ocat** ima kiselost od pH 3,2-3,6.

Bijeli vinski ocat ima blaži okus, za razliku od **crvenog vinskog octa** koji zbog tanina iz ljuske bobice grožđa ima intenzivniju aromu.



Vinski se ocat u domaćinstvu upotrebljava za pripremu raznih [salata](#), [umaka](#), [juha](#), preljeva i kao dodatak glavnim jelima.

Vinski ocat koristi se kao [začin](#) i konzervans.

U narodnoj medicini **vinski ocat** je poznat po svom antiseptičnom i protuupalnom djelovanju. Poznato je da **vinski ocat** ima antibakterijsko djelovanje, ovisno o koncentraciji. Od davnina je u narodnoj medicini **vinski ocat** poznat kao sredstvo za ispiranje rana, dezinfekciju posjekotina, za obloge kod udaraca i nagnječena, dezinfekciju kože, kod upala i povišene temperature, za ispiranje usne šupljine i inhalacije kod prehlade.