

getaucht, zur Essigmutter, welche gleichfalls zerstörend auf die Essigsäure wirkt; letzteres zerlegt die Essigsäure in Kohlensäure und Wasser; beide Fermente führen, wenn sie frei walten können, endlich die Vernichtung des Essigs herbei.

Man wird daher bei der Lagerung des Essigs einen doppelten Zweck anzustreben haben: den, das fertige Product von dem Ferment zu trennen und es in solche Verhältnisse zu bringen, daß es nicht leicht mehr von Fermenten befallen werden kann.

Die Trennung des Essigs von dem Ferment erfolgt am zweckmäßigsten durch Lagern desselben in großen Fässern, welche vor Erschütterung geschützt sind; im Verlaufe von einigen Wochen hat sich gewöhnlich der Essig vollkommen geklärt und kann durch vorsichtiges Abziehen mittelst des Kautschukschlauches von dem Bodensatz getrennt werden. Den klaren Essig bringt man auf die eigentlichen Lagerfässer.

Letztere sollen an einem kühlen Orte aufgestellt sein und durch fortwährendes Nachfüllen beständig vollgehalten werden. Je kühler der Lagerkeller ist, desto weniger wird ein Verderben des Essigs zu befürchten sein, indem alle Fermente sich bei niederer Temperatur nur träge entwickeln; das Vollhalten der Fässer bezweckt die Hintanhaltung der Entwicklung des Kahnferments und das Weiterwuchern des Essigferments als solches. Es könnte sich in solchem Essig nur noch die Essigmutter ausbilden, was aber, wenn der Essig vorher genügend geklärt worden, nicht der Fall sein wird.

Weinessig und Bieressig sind in Folge ihrer der Entwicklung von Fermenten günstigen Zusammensetzung (sie enthalten Extractivkörper und Salze) mehr dem Verderben