

Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/10/fr

Un starter de fermentation (pouvant aussi être appelé "souche" ou "mère" suivant les boissons) est une préparation qui a pour but d'aider au lancement du processus de fermentation de divers aliments et boissons fermentées. Concrètement, un starter est une culture microbiologique qui va à l'origine de la fermentation. Ces ferments sont habituellement constitués d'un milieu de culture, comme des grains, des graines ou des liquides nutritifs qui ont été bien colonisés par les micro-organismes utilisés pour la fermentation.