

# Translations:Conserves lactofermentées/142/es

---

Tradicionalmente, en lugar de vinagre, los fabricantes de mostaza utilizaban agraz. Se trata de una fermentación de uvas verdes inmaduras, ligeramente saladas. Si quiere hacer su propio agraz, sólo tiene que cosechar unas cuantas uvas verdes (inmaduras), exprimir el zumo en una bolsa, colocar el líquido en un tarro cubierto de tela y dejar fermentar al sol durante 2-3 días. A continuación, añade una pizca de sal para calmar la fermentación y limitar las levaduras (no quieres una fermentación alcohólica demasiado fuerte).