

Translations:Conserves lactofermentées/7/es

Los vegetales llevan microorganismos en su superficie (hongos microscópicos, bacterias) que, dejados al aire libre, causan putrefacción. En ausencia de aire (anaeróbico) y en presencia de una pequeña cantidad de sal que inhibe los otros fermentos, los de la familia de los fermentos lácticos toman el relevo: es el inicio del proceso de fermentación láctica.