

Translations:Conserves lactofermentées/7/it

Le verdure portano sulla loro superficie microrganismi (funghi microscopici, batteri) che, lasciati all'aria aperta, provocano la putrefazione. In assenza di aria (anaérobica) e in presenza di una leggera quantità di sale che inibisce gli altri fermenti, quelli della famiglia dei fermenti lattici prendono il sopravvento : è l'inizio del processo di fermentazione lattica.