

# Translations:Boissons fermentées - Sodas maison/10/it

---

Una starter di fermentazione (che può anche essere chiamato "ceppo" o "madre" secondo le bevande) è una preparazione che ha lo scopo di aiutare all'avvio del processo di fermentazione di molti alimenti e bevande fermentati. Concretamente, una starter è una coltura microbiologica che provoca la fermentazione. Questi fermenti sono generalmente costituiti di un terreno di coltura, come chicchi, dei semi o dei liquidi nutritivi che sono stati colonizzati per gli microorganismi utilizzati per la fermentazione.