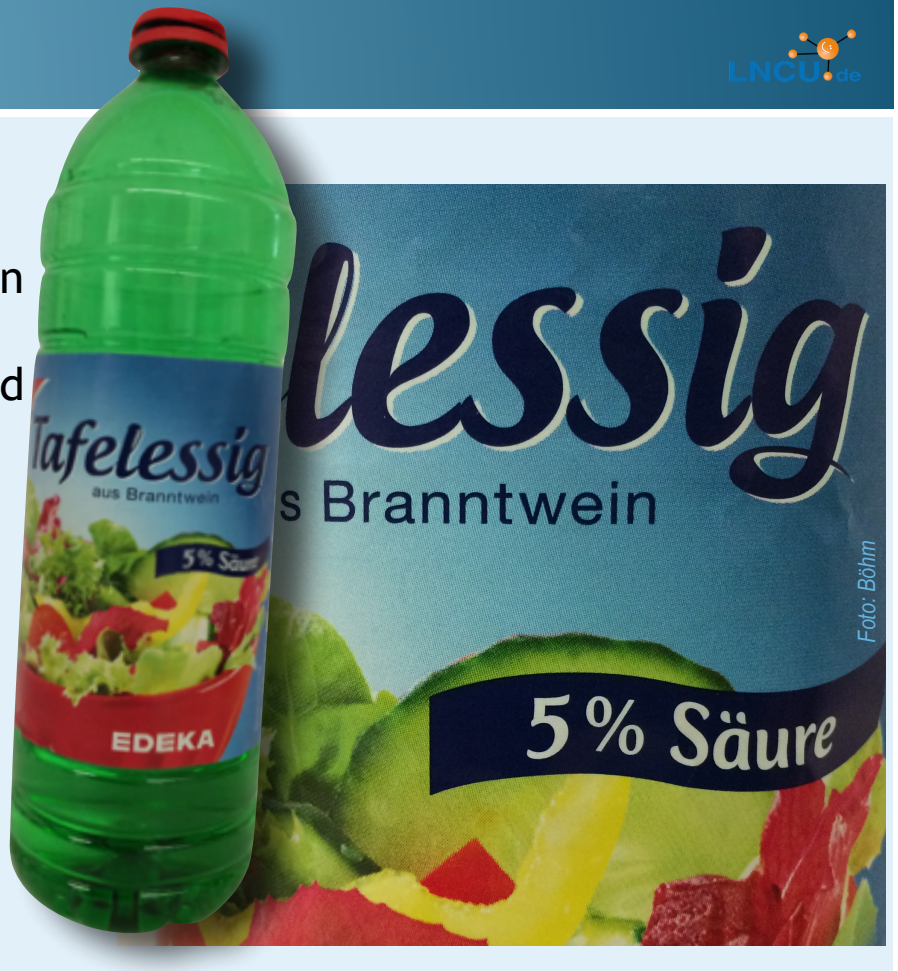
Essig *(lat. acetum)*



…ist ein sauer schmeckendes Würz- und Konservierungsmittel, das durch Fermentation (Gärung) alkoholhaltiger Flüssigkeiten mit Essigsäurebakterien hergestellt wird. Im Handel taucht eine Fülle von verschiedenen Essigsorten auf, die sich alle aufgrund unterschiedlicher Ausgangsstoffe im Aroma unterscheiden, z. B.:

- Branntweinessig (Kartoffelessig, Zuckerrohressig, Whiskyessig),
- Weinessig (Rotweinessig, Weißweinessig, Sherryessig, Champagneressig),
- Frucht- oder Obstessig (Birnenessig, Himbeeressig, Erdbeeressig etc.),
- Gemüseessig (Möhrenessig, Spargelessig, Tomatenessig etc.),
- Balsamessig (Aceto Balsamico-Essig: Spezialität aus Norditalien; Region Modena; Ausgangsstoff: eingekochter Traubensaft).

In Deutschland darf Speiseessig zwischen 5 % und maximal 15,5 % Essigsäure enthalten, meist liegen die Essigsäurekonzentrationen im Bereich von 5 % bis 6 %.