



Когда-то давно, все что ни выпускалось в категории уксуса, так и называлось "уксус". Но со временем этот продукт разделился на две категории. Хотя и на том, и на другом продукте написана концентрация 9%. Разница в происхождении основного ингредиента – уксусной кислоты. Первая категория – это натуральный уксус. Он получается ферментацией (брожением) в две стадии из пищевого сырья, которое содержит углеводы или в одну стадию из пищевого спирта. Именно этот продукт имеет право называться уксусом. Такой подход существует во всем мире.

[Тестирование уксуса >>>](#)