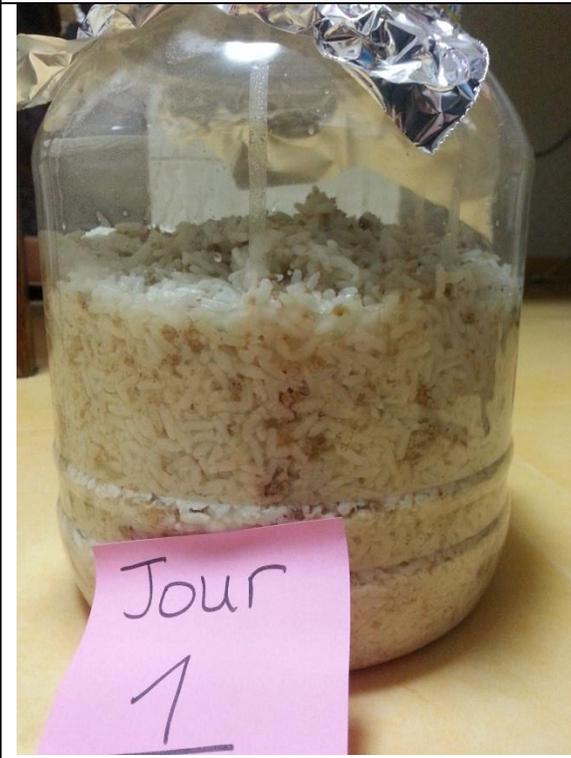
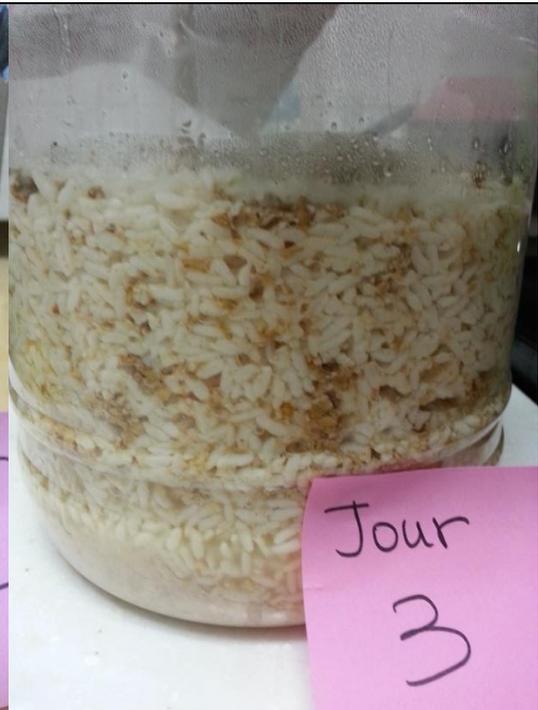
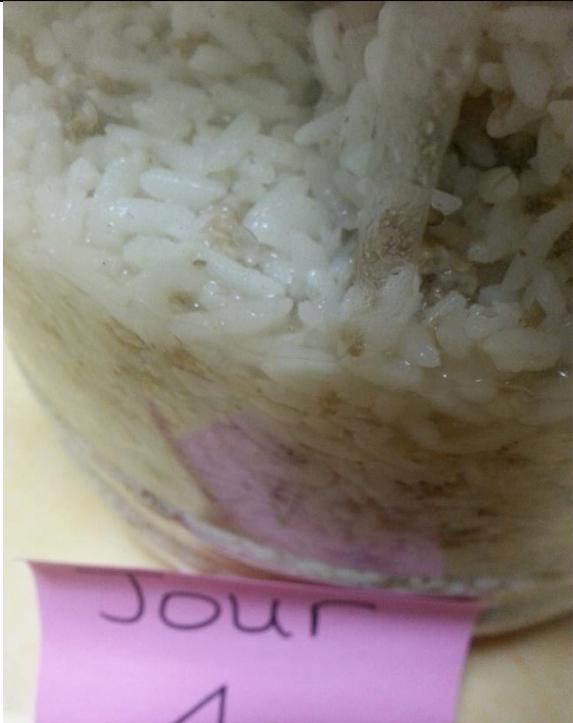
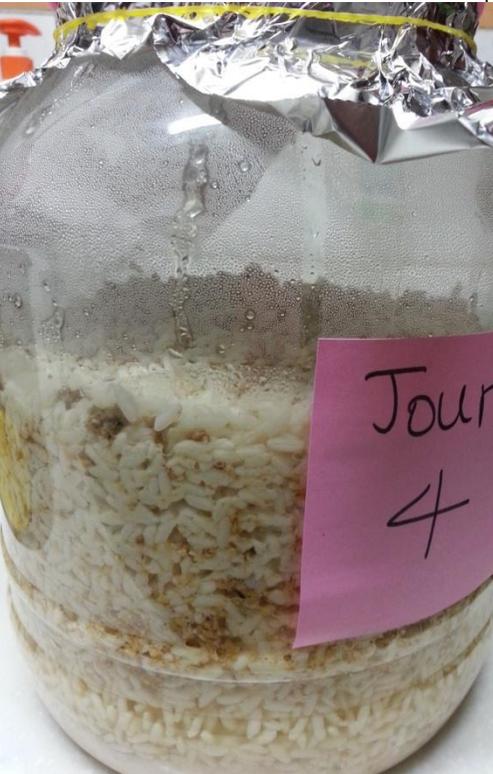


LA FERMENTATION EXPERIENCE

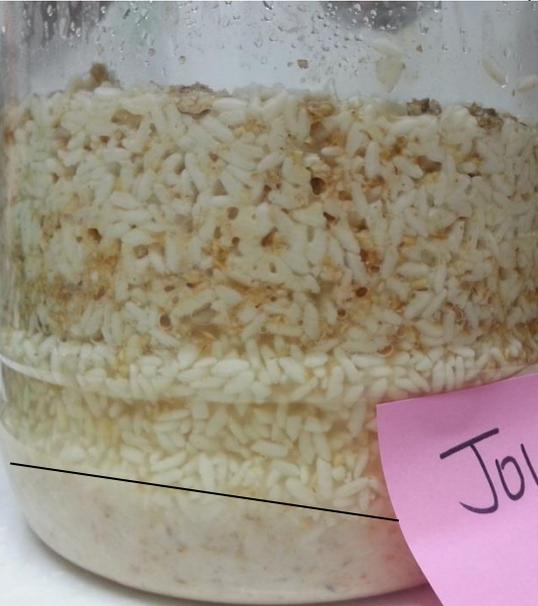
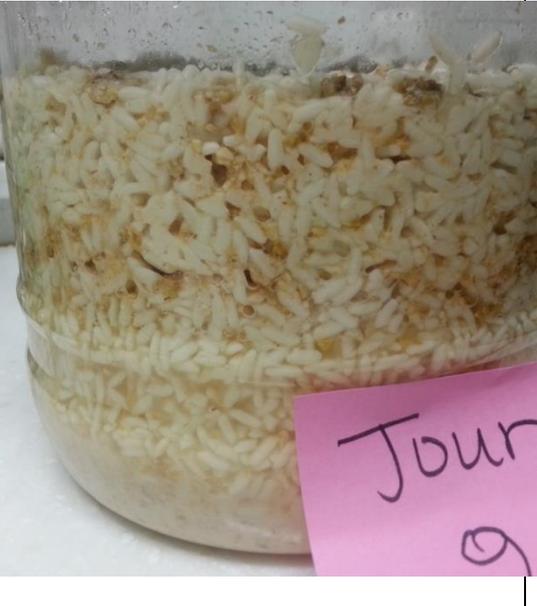
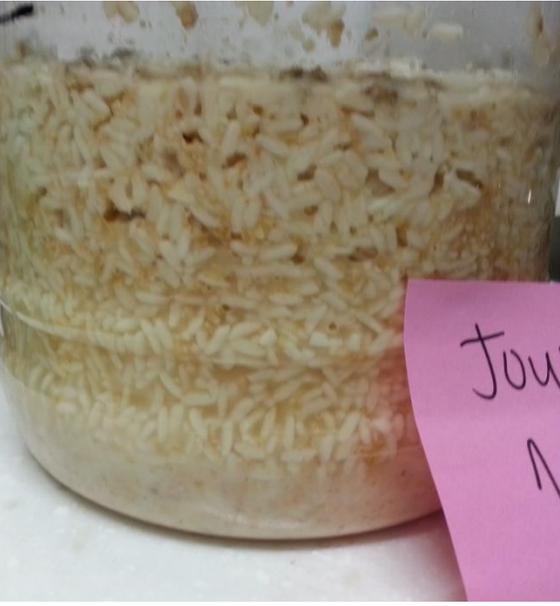
JOUR 0	JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3
			
Le jour de la fabrication	Pénétration de l'eau dans le riz	Observation d'eau en très petite quantité	Riz qui jaunit

		DETAILS	
JOUR 0	JOUR 1	JOUR 2	
			
<p>Le riz situé à la surface est sec</p>	<p>Le riz à la surface est humide</p>	<p>Apparition de bulles → dégagement de CO_2, d'où début d'une réaction chimique → début de la fermentation</p>	

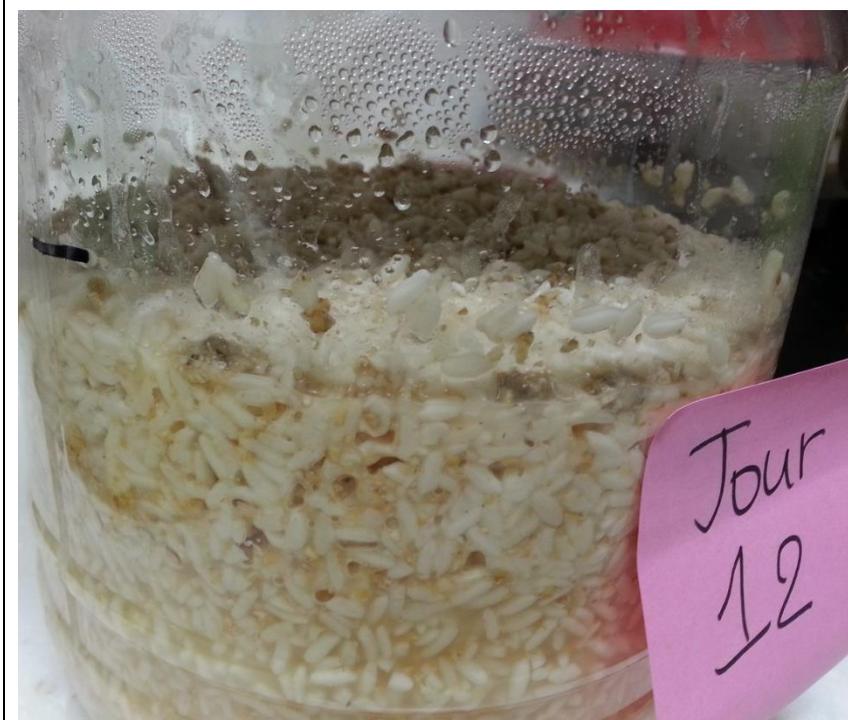
JOUR 4	JOUR 5	JOUR 6	JOUR 7
			
<p>Formation de bulles →voire vidéo</p>	<p>Création de phases : -phase riz et -phase riz tout écrasé(degradation du riz)</p>	<p>La quantité d'eau a fortement augmenté, surtout dans la phase riz écrasé</p>	<p>Pas de gros changements</p>



Les deux phases sont très distinguées
dès la 4^{ème} journée de fermentation.

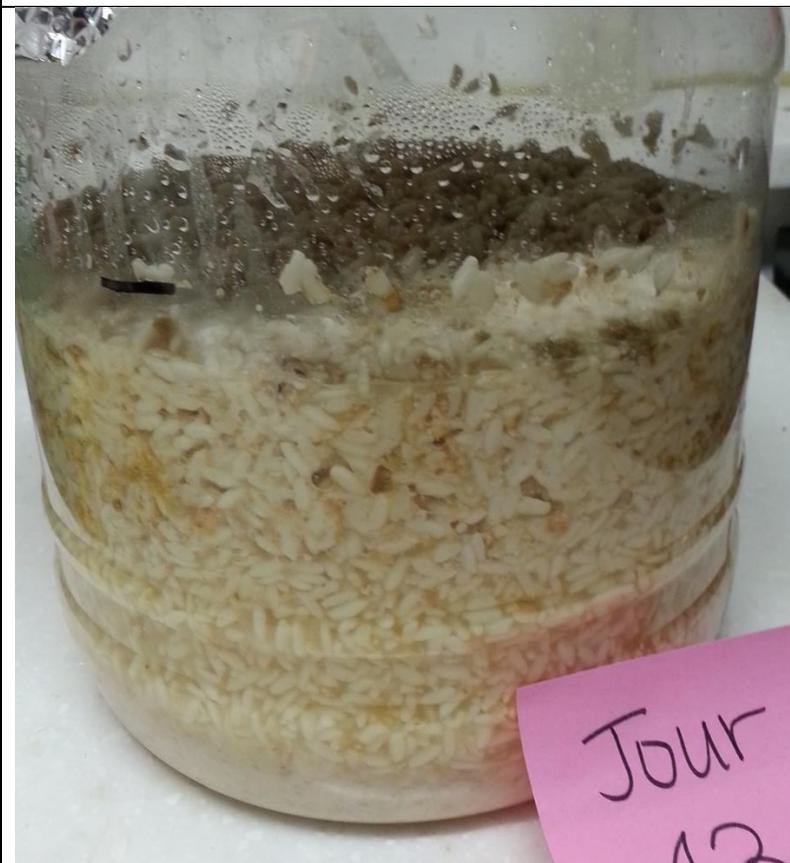
JOUR 8	JOUR 9	JOUR 10	JOUR 11
			
On observe bien les 2 phases : la phase riz écrasé s'amplifie	Pas de gros changements	Tout le riz commence à se transformer en eau	Tout riz est en phase de décomposition

JOUR 12



On observe que la fermentation est presque terminée : tout le riz est humidifié et on observe même des vapeurs d'eau sur la bouteille, symbole de l'humidité de l'environnement

JOUR 13



Le riz commence à jaunir : la fermentation est terminée