למה בעצם ?

למלפפוני חממה יש נטייה לקבל מרקם רך בהחמצה. החומץ שומר את המלפפונים קשים ופריכים. לקבלת תוצאה טובה רצוי ש-25% מנוזלי הכבישה יהיו חומץ.