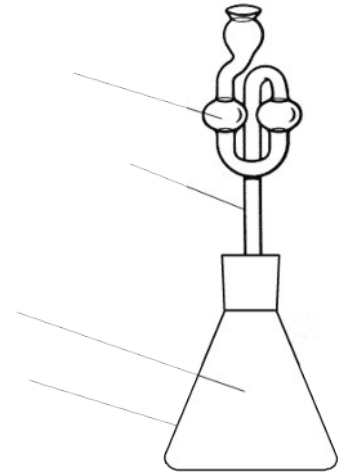


Durchführung

Eine Glucoselösung (ca. 10 g auf 100 mL) wird in einem ERLLENMEYER-Kolben mit zerbröckelter Hefe versetzt. Es wird ein Gärröhrchen mit einer Calciumhydroxid-lösung aufgesetzt und auf dem Heizrührer auf ca. 40 °C schwach gerührt.

Beobachtung

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Erklärung

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Aufgaben

1. Nennen Sie zwei Anwendungen der alkoholischen Gärung!

.....
.....

2. Auf dem Markt gibt es zahlreiche alkoholische Getränke mit einer Volumenkonzentration an Alkohol von über 15%. Wie ist dies möglich?

.....
.....
.....

3. Weshalb kann es auch ohne Hefezugabe in Fruchtsäften zur Gärung kommen?

.....
.....
.....

4. Weshalb läuft die Gärung nur unter Luftabschluss ab?

.....
.....
.....