

RADNI LISTIĆ 3

POKUS 3 - OCTENO VRENJE

Materijal potreban za pokus:

- ukiseljeno vino (kvasina)
- bijelo ili crno vino
- 2 staklene čaše
- univerzalni indikatorski papir

Tijek rada: U svaku čašu stavi po jedan uzorak (kvasine, bijelog ili crnog vina) te izmjeri pH svakog i zapiši u tablicu.

pH vina	
pH kvasine	

1. Pomiriši svaki od uzoraka i zapiši svoja opažanja.

2. Pokušaj zaključiti koji su produkti nastali nekoliko dana nakon što je vino odstajalo na sobnoj temperaturi te nadopuni kemijsku reakciju.



3. Pojam fermentacije uključuje aerobne i anaerobne procese, dok pojam vrenje označava samo anaerobne procese. Objasni zašto proces oksidacije vina ne nazivamo vrenjem u pravom smislu te riječi.

4. Alkoholnim vrenjem od najdavnijih se vremena proizvode alkoholna pića i rafinirani alkohol. Vrenjem mošta započinje proizvodnja vina koja se odvija u bačvama. Objasni zašto se u vinske podrumе uvijek ulazi sa svijećom.

5. Pretpostavi zašto je najčešće postotak alkohola u vinu 14 %.

6. Magdalena je kupila nekoliko jabuka nakon dugog dana u školi te zaboravila na njih. Jabuke su ostale na dnu torbe koju Magdalena nije koristila do sljedećeg tjedna. Nakon nekoliko dana primijetila je intenzivan miris koji podsjeća na alkohol kako se širi prostorijom. Možeš li objasniti Magdalenini što se dogodilo?

7. Navedi nekoliko prehrambenih proizvoda koje svakodnevno koristimo zahvaljujući procesu fermentacije.

8. Zašto s ljudima koji su intolerantni na laktozu ili gluten preporučuju fermentirane proizvode npr. Acidofilno mlijeko ili kruh od kiselog tijesta?
