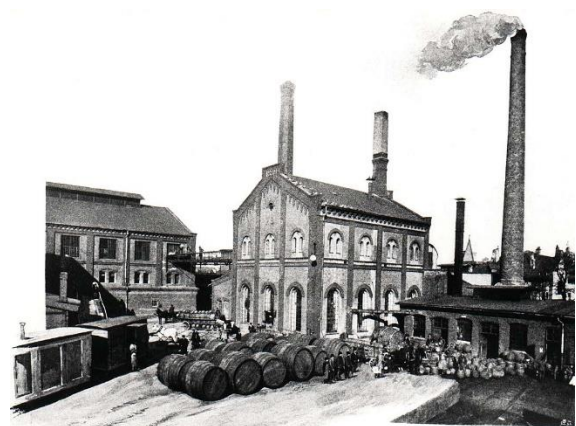




Szeszes italok

4. forduló

1. A cikk szerint már az ókorban is tudtak alkoholos italokat készíteni. Keress ezt alátámasztó képeket!
2. Miért a szőlőből készítik a bort?
3. Nézz utána milyen más gyümölcsökből készítenek még bort?
4. Írd fel az erjesztés folyamatát kifejező reakcióegyenletet!
5. Milyen földrajzi területen érdemes szőlőt termesztetni? Mely országok, országrészekon található ilyen területek? Sorolj fel néhányat! Más földrészeiről is!
6. Mi adja vörös borok jellegzetes színét?
7. A HILLTOP rosé cuvée címkéjén az áll, hogy 13,5 %-os. Térfogata 75 cl. Ebben az üvegben mennyi a tiszta alkohol?
8. A másik alkohol tartalmú ital, amit nagyon régóta készítenek az emberek a sör. Milyen alapanyagok szükségesek ehhez?
9. A sörfőzés során, mint minden ipari folyamatnál, melléktermékek, hulladékok is keletkeznek. Mik ezek és hogyan lehet hasznosítani, hogy melléktermék és ne hulladék legyen?
10. Égett szeszek készítésekor kb. 80°C-ra melegítik az erjesztéssel kapott cefrét. Miért nem 102°C-ra?
11. A fényképen a soproni sörgyár képe látható. Ott milyen sört főznek?



Határidő: 2015. december 7.

Következő forduló 2016. január