

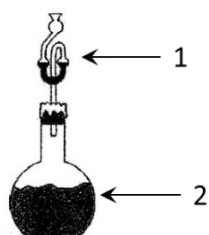
FERMENTACJA ALKOHOLOWA - NASTAWIANIE FERMENTACJI

Nastawienie fermentacji (przygotowanie surówki)

UWAGA: tą część wykonuje się kilka tygodni przed ćwiczeniami !

W dwóch kolbach o pojemności 500 ml umieszcza się po: 100 g sacharozy i 200 ml wody destylowanej. Zawartość kolb miesza się aż do rozpuszczenia cukru. Do każdej z kolb dodaje się po 20 g świeżych, drobno pokruszonych drożdży (lub po 3,5 g drożdży suszonych) oraz po 100 - 120 ml wody destylowanej. Do jednej z kolb dodaje się pożywkę - fosforan(V) amonu w ilości 0,1 – 0,5 g.

Kolby zatyka się korkiem zaopatrzonym w rurkę fermentacyjną, korki uszczelnia parafiną, a następnie rurki fermentacyjne wypełnia wodą.



1. rurka fermentacyjna wypełniona wodą
2. kolba płaskodenna

Po wypełnieniu rurek fermentacyjnych wodą, kolby należy zważyć (na wadze technicznej) i pozostawić na kilka tygodni w temperaturze pokojowej. Kolby należy ważyć codziennie. Badanie postępu fermentacji dla każdej z kolb należy zestawić w tabeli:

Warunki fermentacji:	czas t [h]	temp. T [°C]

masa sacharozy m_s [g]	masa drożdży m_d [g]	masa pożywki m_p [g]	objętość wody V [ml]
100			

Lp.	data	godzina	czas t [h]	masa całości m_c [g]	ubytek masy Δm [g]	masa sacharozy m_s [g]	stopień przereagowania α [%]
1.			0		-	100	0
2.			24				
3.							