POKUS 1. DJELOVANJE KVAŠĆEVIH GLJIVICA

Postupak: a) U pola čaše ili staklenke tople vode otopi žlicu šećera ili meda. Tome dodaj pola izmrvljene

 kocke svježeg ili vrećicu suhog kvasca. Sve dobro promješaj. Na otvor čaše ili staklenke stavi

 plastičnu vrećicu i zalijepi je za staklo selotejpom. Tako pripremljenu smjesu ostavi na toplijem mjestu.

 Povremeno provjeravaj čašu, promatraj kakve su se promjene u njoj dogodile i detaljno ih opiši.

 Nakon vidljive promjene na nataknutoj vrećici, pažljivo je skini sa čaše ili staklenke i plin koji se skupio

 u njoj ispitaj upaljenom šibicom.

 b) Čašu sa smjesom zatim nečime poklopi i ostavi je nekoliko (bar 3 -4) dana na toplom mjestu.

 Opiši promjene. Malo tekućine iz odstajale smjese ulij u plitki tanjurić. Provjeri i opiši miris tekućine.

Zaključak : U zaključku uklopi i odgovore na slijedeća pitanja :

 Što dokazuje ovaj pokus ? Kako zovemo taj proces ?

 Objasni ulogu pekarskog kvasca u ovom pokusu.

 Koje produkte ovog prirodnog procesa smo dokazali?

 Koji je alkohol nastao u pokusu?

 Koji su uvjeti trebali biti zadovoljeni da bi se izvela reakcija alkoholnog vrenja?

 Riječima, a zatim i jednadžbom kemijske reakcije prikaži alkoholno vrenje šećera glukoze.

 POKUS 2. DJELOVANJE OCTENIH BAKTERIJA

 Postupak : U 3 staklene čaše stavi po 100 mL bijelog vina. Zabilježi miris, boju i prozirnost vina.

 Jednu čašu s uzorkom vina ostavi u hladnjaku kako bi ga nakon nekoliko dana mogao usporediti

 s ostalim uzorcima.

 Drugu čašu s uzorkom vina ostavi nepoklopljenu nekoliko dana na zraku i pri sobnoj temperaturi.

 Uzorak vina iz treće čaše prokuhaj , ulij u staklenku te dok je još topla dobro zatvori poklopcem.

 I taj uzorak zatim ostavi stajati nekoliko dana na sobnoj temperaturi.

 Nakon nekoliko dana (5-7) stajanja ispitaj svojstva sva tri uzorka vina .

 Opažena svojstva možeš prikazati i pomoću predložene tablice.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Svojstva  | Vino prije stajanja na zraku | Vino koje je nekoliko dana stajalo na zraku | Prokuhano vino zatvoreno u staklenci |
| miris |  |  |  |
| boja |  |  |  |
| prozirnost |  |  |  |

 Tablicu možeš dopuniti i nekim drugim svojstvima i/ili joj dodati svoja opažanja.

Zaključak : Što sve možeš zaključiti na temelju svojih opažanja? Kako zovemo nastali proces? U kojim je uvjetima se on događao? Riječima, a zatim i jednadžbom kemijske reakcije prikaži octeno – kiselo vrenje.