

Wochenplan vom 21.4. bis 24.4. Lösungen

- 1) Traubensaft
- 2) Der Zuckergehalt bestimmt die erreichbare Alkoholkonzentration des Weins.
- 3) 100 Öchslegrade
- 4) Die auf den Traubenschalen reichlich vorhandenen Hefepilze wandeln den Zucker in Alkohol und CO₂ um.
- 5) Um den Wein haltbar zu machen.
- 6) cl = Zentiliter = ein Hundertstel Liter

1 cl = 10 ml

75 cl = 750 ml

→ Dreisatz

100%	750 ml
1%	7,50 ml
11%	82,5 ml

- 7) Bei der alkoholischen Gärung entsteht neben Alkohol auch das Gas CO₂, das farb- und geruchlos ist. Da das Gas schwerer als Luft ist, lagert es sich am Boden ab und kann dann beim Betreten des Kellers zur Ohnmacht (bzw. zum Ersticken) führen.
- 8) Der Winzer hält die brennende Kerze in die Nähe des Bodens. Erlöscht die Kerze, dann weiß der Winzer, dass sich am Boden CO₂ abgelagert hat.