Gefährdungsbeurteilung **Alkoholische Gärung**

aufgerufen: 01.05.2025

Vorgang: Ethanolbildung durch Hefe in gesüßtem Fruchtsaft **LV SV**

Beschreibung: In einem Erlenmeyerkolben wird gemäß Anleitung Fruchtsaft mit Glucose angereichert und mit etwas Hefe versetzt. In einem zweiten Ansatz gleichen Volumens stellt man eine Glucose-Lösung her. Beide Kolben werden mit einem Stopfen verschlossen, der ein Gärröhrchen mit Kalkwasser trägt. Man lässt die Ansätze über eine Woche lang an einem wärmeren Ort stehen.

Schadensrisiko:

Beteiligte Gefahrstoffe:

andere Stoffe:
Fruchtsaft, naturrein, Glucose, Weinhefe, Kalkwasser

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:

Schutzbrille

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Schule _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Lehrkraft _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Unterschrift

Autor: Peter Slaby Quelle: PHYWE Systeme, Sammlung Experimentieranleitungen (Göttingen 2013, Ausg. IV Organische Chemie 4.1, P7171600) erstellt am: 27.01.2016
geändert am: 30.03.2017