

## Vorgang: Ethanolbildung im Erlenmeyerkolben

**LV SV**

Beschreibung: In einem Erlenmeyerkolben mit Traubensaft wird gemäß Anleitung Traubenzucker durch Rühren aufgelöst. Hefe wird zerbröckelt, dem Ansatz zugesetzt und durch Schwenken gut vermischt. Man verschließt den Kolben mit einem Gärrohransatz, der mit Kalkwasser befüllt und mit einem Wattestopfen verschlossen ist. Den Ansatz stellt man zur Gärung eine Woche lang an einem warmen Ort.

### Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

### Beteiligte Gefahrstoffe:

#### andere Stoffe:

Traubensaft, Glucose, Kalkwasser

### Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: keine Gefahrstoffe im Experiment

### Besondere Sicherheitshinweise:

### Maßnahmen / Gebote:

**Schutzbrille**

----- Schule ----- Lehrkraft ----- Unterschrift