

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