

MINI-VERITAS



**Projekt vom
15.01.-19.01.07**



Nils

Madlen

Felix

Robert

Elisa

Oleksiy

Corinna

Mandy



TAG 1



Äpfel schälen und zu Most
verarbeiten

Abfüllen in Weinballon

	20	31	32	33	34	35	36	
b	Sr	In	Sn	Sb	Te	I	Xe	N
	87.6	114.8	118.7	121.7	127.6	126.9	131.3	n = 5
9	38	49	50	51	52	53	54	O
s	Ba	Tl	Pb	Bi	Po	At	Rn	P
	137.3	204.4	207.2	209.0	(209)	(210)	(222)	n = 6
	56	81	82	83	84	85	86	Q
r	Ra							n = 7
	(226)							
	88							
s ¹	s ²	p ¹	p ²	p ³	p ⁴	p ⁵	p ⁶	





Ge	As	Se	Br	Kr	N
72.6	75.0	78.9	79.9	83.8	n=4
Sn	Sb	Te	I	Xe	O
118.7	121.7	127.6	126.9	131.3	n=5
Pb	Bi	Po	At	Rn	P
207.2	209.0	(209)	(210)	(222)	n=6
					Q
					n=7
p ²	p ³	p ⁴	p ⁵	p ⁶	















TAG 2

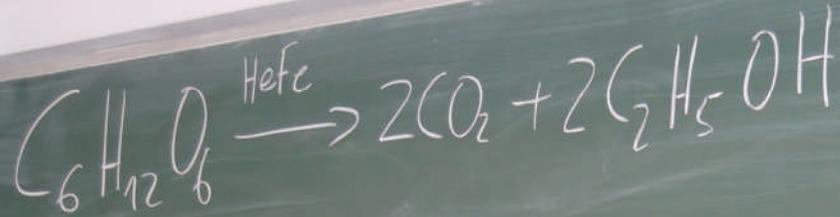


Verschiedene Experimente









Weinansatz 15.01.2007:

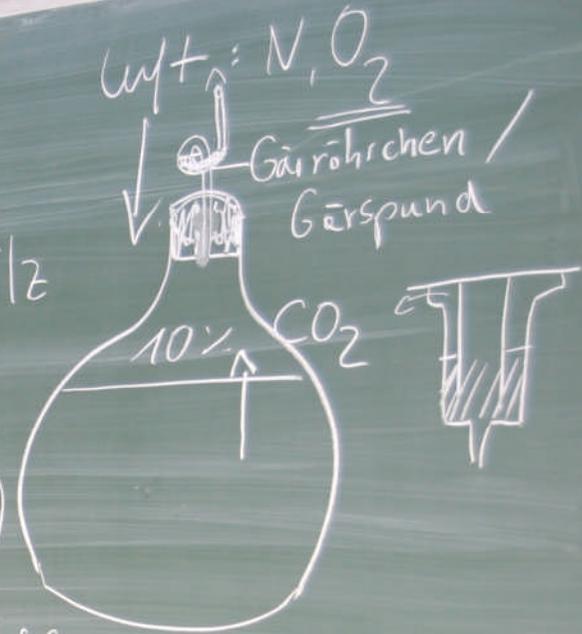
- 14 kg Äpfel $\hat{=}$ 9 l

- 55° Oechsle \rightarrow Zuckergehalt in % - $\frac{\text{Oechsle}}{4} - 3$
 $\rightarrow \frac{55}{4} - 3 \approx 10\%$

- 2g Hefenährsalz + 1g Kaliumpyrosulfit + Heferasse Malaga

Hefe = Pilz
 arbeitet anaerob
 (ohne O_2)

Essigsäure-
 bakterien arbeiten aerob



nützliche Internetseiten:

www.hobbywinzer.de \rightarrow Weinrezepte + Zubereit
 www.schnapsbrennen.at \rightarrow Alkohol









TAG 3



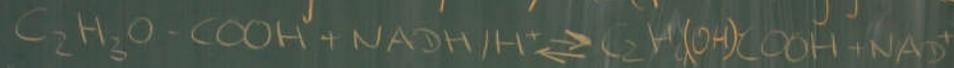
Etikett der Flaschen erstellen

Plakat

Destillation und Verkostung

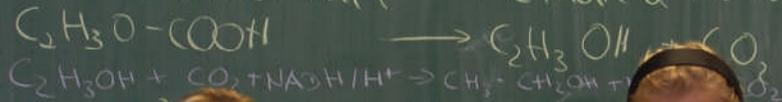


Glyceraldehyd-3-phosphat \rightarrow Glycerinsäure-1,3-bisphosphat



Brenztraubensäure + -II- \rightarrow Milchsäure + -I- \rightarrow $\begin{matrix} COOH \\ | \\ -C-OH \\ | \\ -C- \end{matrix}$

Brenztraubensäure $\xrightarrow{\text{Enzym}}$ Ethanol + Kohlenstoffdioxid



- 14 kg $\hat{=} 9 l$ - 4 kg Säure

\rightarrow Zuckergehalt

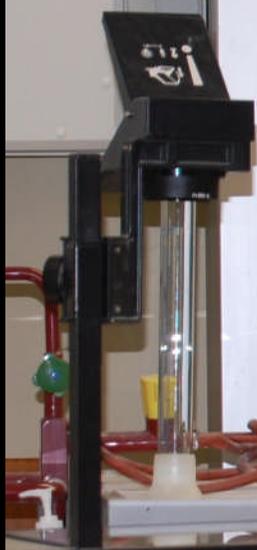
$$\frac{55}{4} - 3 \approx 1$$

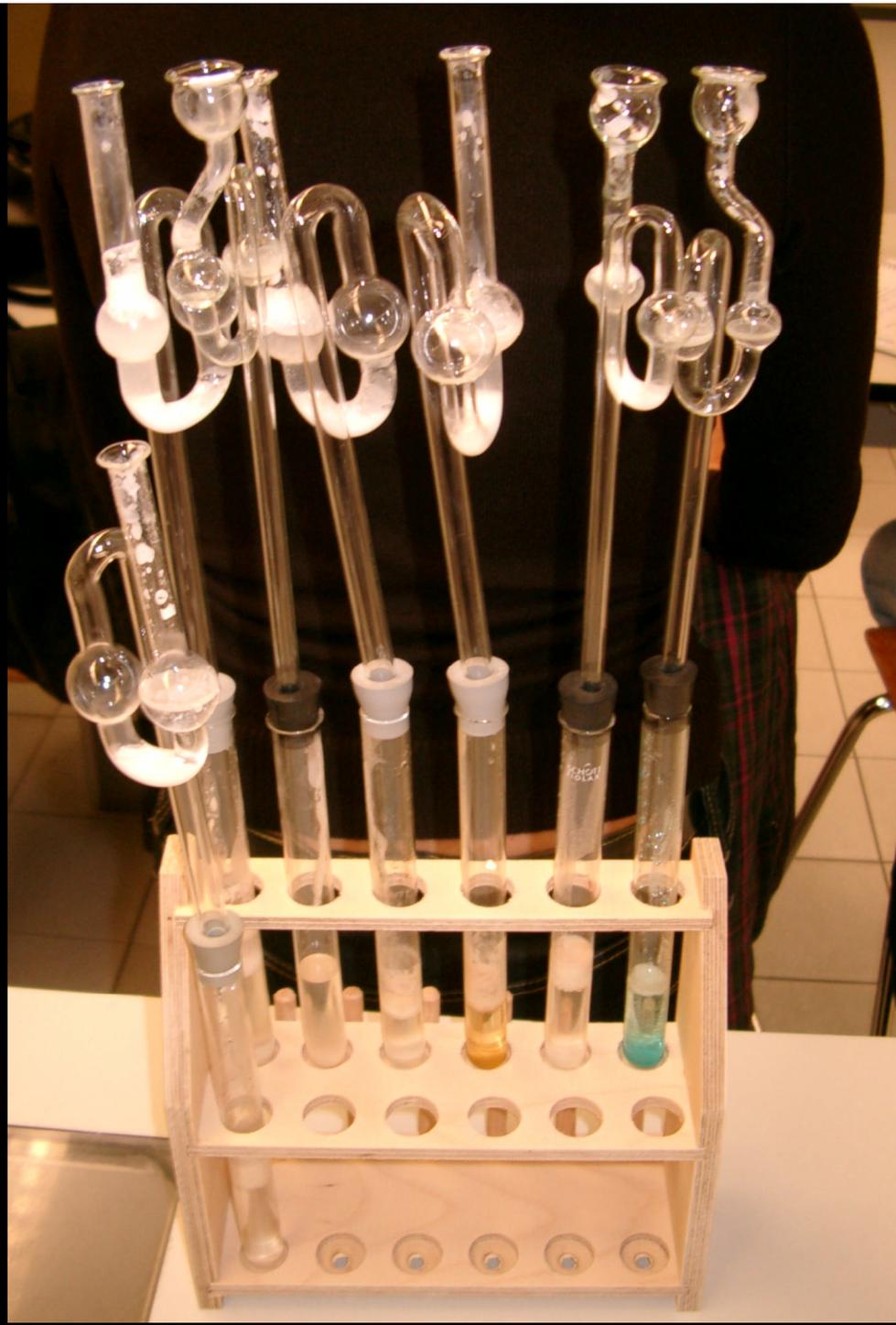
alz + 1

amalgam
(ohne O_2)
 $C_6H_{12}O_6$
Fruchtsäure
Substanz Tannin
etc.

Essigsäure -
bakterien arbeiten aerob

+ Hefemasche Malaga











TAG 4

Besuch in der Bierbrauerei in
Landsberg und Verkostung























TAG 5



Verkostung des selbst
gemachten Weines und
Bieres.





Die Weinverkostung

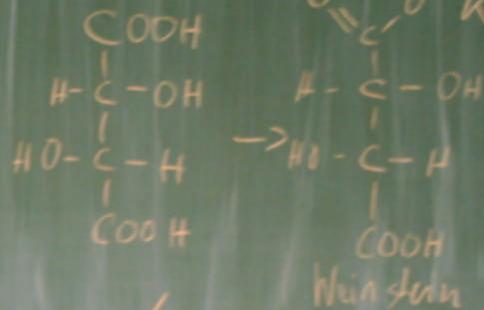
Color - Odor - Sapor

Aroma = Geruch + Geschmack

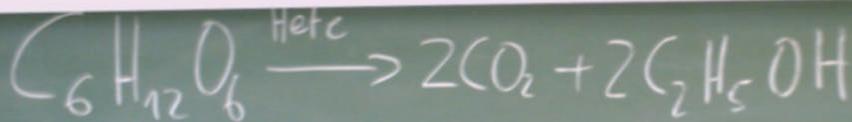
2000-4000
Geruchsempfindungen



Weinstein = Salze der Weinsäure



Calciumhydrogen / Kaliumtartrat



Weinansatz 15.01.2007:

- 14 kg Apfel $\hat{=}$ 9 l - 4,9% Säure
- 55° Oechsle \rightarrow Zuckergehalt in % Oechsle $\frac{14,9 \text{ g/l}}{4} = 3,7$
- $\rightarrow \frac{55}{4} - 3 \approx 10\%$

- 2g Hefenährsalz + 1g Kaliumpyrosulfat + Heferasse Malaga

Hefe = Pilz

arbeitet

anaerob

(ohne O_2)

Essigsäure-

bakterien arbeiten aerob





Zum Schluss möchten wir uns
alle ganz herzlich bei Nils und
Demian und auch nicht zuletzt
bei Herrn Dr. Ginter sowie den
verantwortlichen Lehrern
bedanken!!!!
Ihr Projektteam