

# Alkohol in Lebensmittel Halb-quantitative Alkohol –Analysen: Selbsthergestellter Schnell-Apfelwein





Prinzip

Der Alkoholgehalt lässt sich bei der Herstellung von selbstgemachtem Apfelwein recht einfach überprüfen,.



Aufbau und Vorbereitung

#### **Benötigte Geräte** Verwendete Chemikalien ☐ Modularer LowCost-GC (DUAL) ☐ Insulinspritze, 50 /0,5 mL ☐ 1,5 kg Äpfel ☐ TGS Gassensor! ☐ Elektrische Saftpresse ☐ 1/4 Päckchen(Reinzucht)hefe ☐ Säule 2: Chromosorb OV 101 ☐ 200g Haushaltszucker ☐ Cola -Flasche ca. 1 L 5%, 0,4 m, gelber Kabelbinder ☐ präparierter Gäraufsatz □ Wasser ☐ USB-Kabel ☐ Messer ☐ (evtl. Cidre) Vorbereitung des Versuchs

- Die Äpfel waschen und schneiden
- Mit der elektrischen Saftpresse Apfelsaft herstellen
- Den Saft zusammen mit dem Zucker und der Hefe in die Getränkeflache überführen. Wegen der Schaumentwicklung sollte das oberer Viertel leer bleiben.
- Etwas Wasser in den Gäraufsatz geben und die Flasche damit verschließen.

### **Vorbereitung am Computer**

Analog K04 Achtung Gassensor auswählen"

### Durchführung

- Zur entsprechenden Zeit durch den Injektstopfen über dem Gäransatz mit der Spritze 0,05 mL Gas entnehmen
- Die Aufnahme des Chromatogramms starten und bei 10 s injizieren.

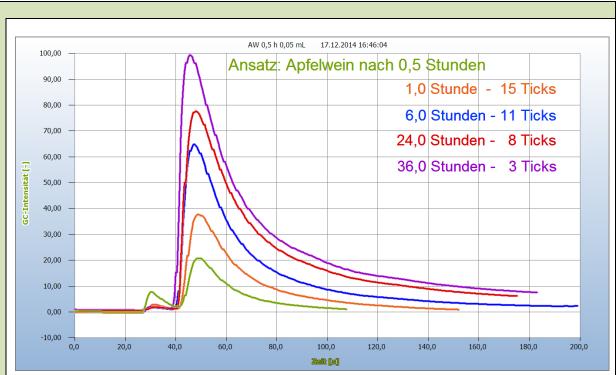


# Alkohol in Lebensmittel Halb-quantitative Alkohol –Analysen: Selbsthergestellter Schnell-Apfelwein









Man erkennt, dass nach ganz kurzer Zeit die Gärung anspringt.

(Achtung: in diesem Fall wurde mit einem kleinen Schlückchen Cidre etwas nachgeholfen).

"Tick" ist das Geräusch, welches die Kappe des Gäraufsatzes macht,, wenn eine CO<sub>2</sub>-Blase die Apparatur verlässt.

Man sieht, dass der Großteil der Gärung schon recht früh beendet ist. (Für richtige Weinkenner beginnt da erst die "Weinwerdung").

Т	i	р	p	S

Beachten: Entsorgung Weiterverarbeiten

Literatur Eigene Experimente