

Herstellung eines Bananenweins

Materialien:

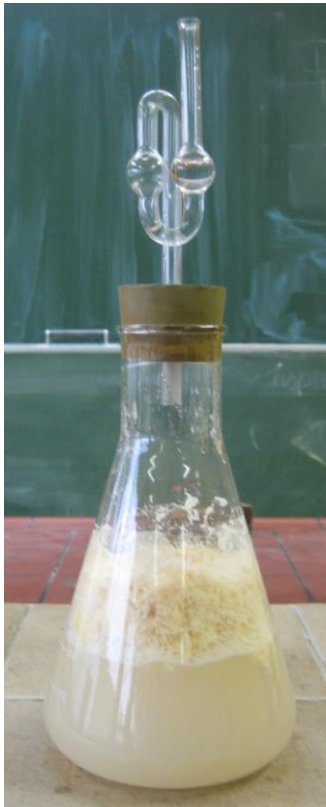
1 Banane, 500 ml Wasser, 200 g Zucker, ½ Tüte Backhefe, 1 Esslöffel Zitronensaft, großer Erlenmeyerkolben (1 Liter), Gäraufsatz

Durchführung:

Die Banane wird zermatscht und zusammen mit allen anderen Substanzen im Erlenmeyerkolben vermischt. Danach wird der Kolben mit dem Gäraufsatz verschlossen und zwei Wochen stehen gelassen.

Dann wird der Inhalt filtriert (z.B. durch ein Stofftaschentuch) und das Filtrat noch mal zwei Wochen im Kolben mit Gäraufsatz stehen gelassen.

Skizzen:



Der angesetzte Bananenwein



Der Gäraufsatz

Erklärung:

Bei der alkoholischen Gärung wandeln Hefepilze (Bakterien) den Zucker um in Alkohol und Kohlenstoffdioxid. Mit dieser Methode lassen sich Weine mit einer maximalen Alkoholkonzentration von 15 % herstellen, da ab dieser Konzentration die Hefebakterien zugrunde gehen.

