GRUPO 5 3RO BGU "B"

OBTENCIÓN DEL ALCOHOL ETÍLICO

PROCEDIMIENTO

Observar los siguientes videos para conocer el procedimiento y en base a eso responder

1. https://youtu.be/13rgsHyAp5A
2. https://youtu.be/OvcaKRHjL74
3. https://youtu.be/yCOjyFDzyoE
4. https://youtu.be/0XbmbXeMx20

MATERIALES

FÓRMULA BALANCEAR

Fermentación alcohólica

$$C_6H_{12}O_6 \xrightarrow{\text{Levaduras}} \text{[redacted]}\ CH_3CH_2OH + \text{[redacted]}\ CO_2$$

TABLAS

- Fermentación Durante 3 Días

	Uva + levadura	Uva + 1 cuchara de azúcar + levadura	Uva + 3 cuchara de azúcar + levadura
Olor	Acido y a fermentación	Acido y a fermentación	Muy poco acido
Sabor	Dulce	agridulce	amargo
Color	Café oscuro	Café oscuro	Café claro
Transparencia/ opaco	Opaco	Opaco	Opaco
Burbujeo si /no	No	SI	No

En 7 días:			
Fruta (Uva)	solo uva + levadura	uva+1cuchara azucar+levadura	uva+3cucharas azucar+levadura
Olor	tiene un olor dulce	fermentado y podrido	buena fermentacion
Sabor	mas dulce que amargo	mas amargo que dulce	amargo
Color	rosado	rosado	rosado
Transparente	transparente	opaco	opaco
Burbujeo si/no	si	si	si

- **Fermentación por 15 Días**

UVA	SOLO UVA + LEVADURA	UVA + 1 CUCHARA DE AZUCAR + LEVADURA	UVA + 3 CUCHARA DE AZUCAR + LEVADURA
OLOR	Cambio radical (el olor se hizo más fuerte)	Cambio radical (el olor se hizo más denso más concentrado)	Cambio radical (el olor se Hizo más fuerte que las dos primeras botellas)
SABOR	Ya fermentado, Amargo	Ya fermentado, Amargo	Ya fermentado, Dulce
COLOR	Cambio de color a piel	Cambio de color a piel	Cambio de color a piel
TRANSPARENCIA	Las partes residuales fueron al fondo de la botella dando la parte transparenté por la parte superior	Las partes residuales fueron al fondo de la botella dando la parte transparenté por la parte superior	Las partes residuales fueron al fondo de la botella dando la parte transparenté por la parte superior
BURBUJEO	SI	SI	SI

CONCLUSIONES

BIBLIOGRAFÍA

Vino, A. (2019, 18 enero). Fermentación Alcohólica del Vino. Aprender de Vino. https://www.aprenderdevino.es/fermentacion-alcoholica/