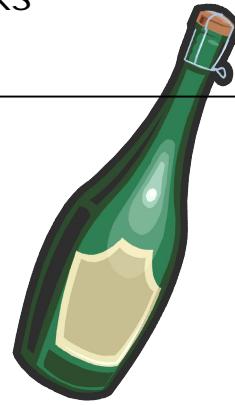


Projekt

„Herstellung eines alkoholischen Getränks am Beispiel eines Fruchtweins“



Bewertungskriterien für das Projekt

Für die Bewertung deiner Arbeit sind folgende Punkte von Bedeutung:

- F Materialbeschaffung: *Vollständigkeit des von jeder Gruppe mitzubringenden Materials zu den vorgegebenen Terminen* (siehe unten)
- F Herstellung des Fruchtweins:
Sauberes (lebensmittelgerechtes), konzentriertes und leises Arbeiten.
- F Produkt:
 - § *Ansprechende Gestaltung des innerhalb der Gruppe gleich gestalteten Flaschenetiketts* (Entwurf und Erstellung ist Hausaufgabe!)
 - § ansprechende Flasche (Form, Farbe,...)
 - § Erfüllung der *Anforderungen* zur Kennzeichnung von Lebensmitteln:
 - Ü *Verkehrsbezeichnung* (Bezeichnung des Produkts)
 - Ü *Zutatenliste* (nach dem Gewichtsanteil geordnet à größter Anteil zuerst)
 - Ü *Abfülldatum* und *Mindesthaltbarkeitsdatum* (um kein Risiko einzugehen: 1 Woche!!)
 - Ü *Name des Hersteller oder Abfüllers mit Anschrift*
 - Ü *Mengenangabe* (Füllmenge in Liter)
 - Ü *Alkoholgehalt:* mind. 13 Vol-%

Benötigtes Material: Das Material ist jeweils *von jeder Gruppe vollständig* mitzubringen!!

1. Termin (Herstellung des Gäransatzes, der Maische):

- Ü 1 Kanister mit Deckel (10l Inhalt, gründlich gereinigt)
- Ü 1 Eimer (mind. 5l Inhalt, gründlich gereinigt)
- Ü 3kg Bananen
- Ü 1,3kg Zucker (genau abgewogen)
- Ü 1 großes, sauberes Schneidbrett / Küchenbrett
- Ü 1 Gabel, 1 Esslöffel
- Ü 1 Schneebesen
- Ü 1 Haushaltstrichter (groß)
- Ü 1 Messbecher



2. Termin (Entfernen der festen Bestandteile der Maische):

- Ü 1 Kanister mit Deckel (5l Inhalt, gründlich gereinigt)
- Ü 1 Eimer (mind. 5l Inhalt, gründlich gereinigt)
- Ü 1 Salatsieb / Nudelsieb (Kein Haarsieb)
- Ü 1 Haushaltstrichter (groß)
- Ü 1 sauberes Leinentuch (z.B. Geschirrtuch)
- Ü 10 Wäscheklammern

3. Termin (Ablassen von der Hefe):

- Ü 1 Eimer (mind. 5l Inhalt, gründlich gereinigt)
- Ü 1 Haushaltstrichter (groß)

4. Termin (Abfüllung des fertigen Weins in Flaschen):

- Ü 1 schöne, saubere Flasche (ca. 0,75 - 1l Fassungsvermögen) mit Verschluss und das fertige Etikett. **à von jedem Gruppenmitglied mitzubringen!!**

Das Fach Chemie stellt:

- F Antigeliermittel (5ml)
- F Milchsäure (30g) oder Zitronensäure (25g)
- F Hefe (Rasse: „Portwein“)
- F Nährsalz (2g)
- F 0,5g Kaliumdisulfat
- F ggf. 10-15ml Kieselsol
- F Gährröhrchen mit Stopfen
- F Schläuche