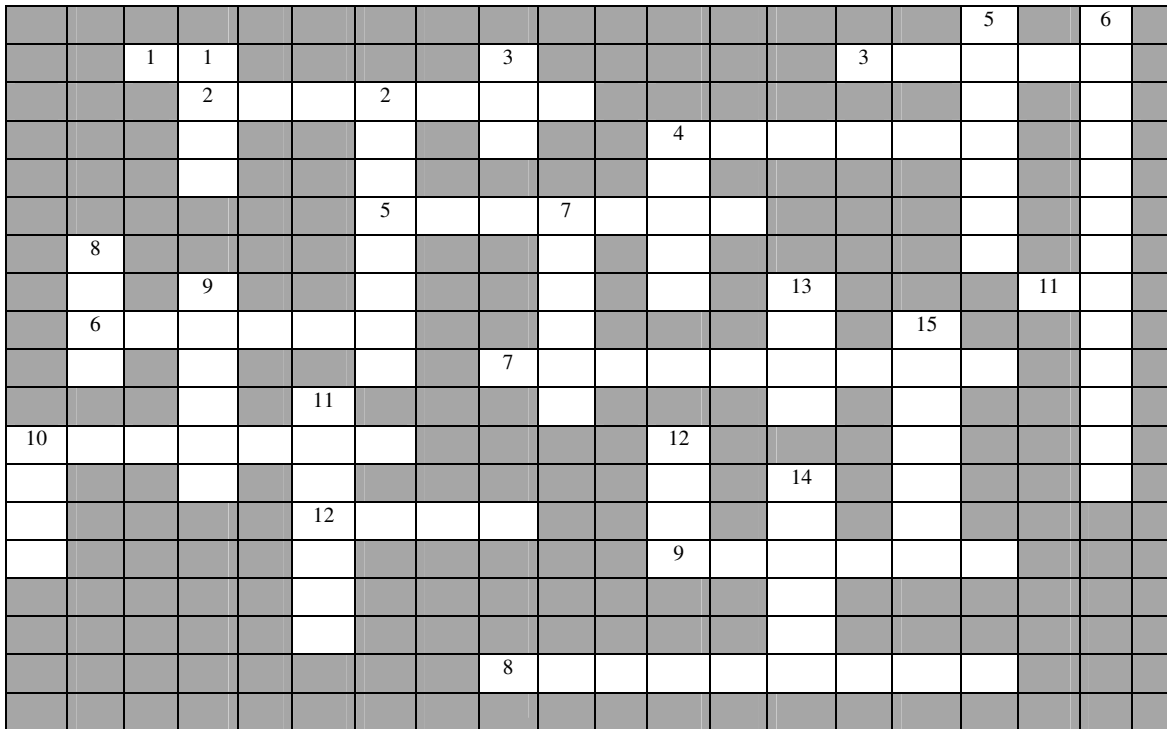


Bioethanol: "Vom Korn zum „Bier“ und weiter zum „Korn“



Waagrecht:

- 1 Amylasen brauchen einen-Wert von etwa 4,5
- 2 Bei der alkoholischen Gärung entsteht.....
- 3 Das Getreidekorn enthält die Energie der
- 4 Stärke löst sich im Gegensatz zu Zucker nicht in,
- 5 Das Filtern der Würze heißt auch
- 6 Das Getreidekorn enthält wasserunlösliche
- 7 Beim Brennen entsteht ein
- 8 Mit dem misst man die Dichte z. B. einer Zuckerlösung
- 9 Hefen brauchen
- 10 Das Destillieren von Alkohol nennt man auch
- 11 Bei der Gärung entsteht2
- 12 Aus wird Bioethanol als Treibstoff für Motoren hergestellt

Senkrecht:

- 1 Zur Vergärung von Zucker wird eingesetzt
- 2 Enzyme, so genannte verzuckern die Stärke
- 3 Mit überprüft man, ob noch Stärke enthalten ist
- 4 Die durch Amylasen verzuckerte Stärkelösung nennt man
- 5 Stärke, Zucker und Ethanol enthalten
- 6 Mit dem misst man den Zuckergehalt in g / 100 ml
- 7 Der unverzuckerte Rest der Maische heißt
- 8 Die Zeit in der die Amylasen die Stärke verzuckern heißt
- 9 Bei der alkoholischen entsteht Ethanol
- 10 ist ein bekanntes Getränk, dass durch Gärung entsteht
- 11 Bei der des Getreidekorns verwandeln Amylasen Stärke in Zucker
- 12 Hefe ist ein
- 13 Durch Keimung „Darren“ des Getreides entsteht Amylase-haltiges
- 14 Mit dem Aräometer misst man die einer Flüssigkeit, z.B. einer Zuckerlösung
- 15 Maisgries, Malz und heißes Wasser wird als bezeichnet.

AMYLASEN ARÄOMETER BIER BRENNEN CO DESTILLAT DICHTHE ENERGIE ETHANOL GÄRUNG HEFE JOD
KEIMUNG LÄUTERN MAIS MAISCHE MALZ PH PILZ RAST REFRAKTOMETER SONNE

Lösung:

