



神奇的酵母菌

——自制葡萄酒教学实践

组员：

彭邵弈
王昕昉
戴致远

毛苇
刘庭航

酿制过程

Part

2





一天后

两天后

注意瓶内产生了大量水珠
我们推测的原因是酵母发
酵作用产生了热量所致



酵母在无氧条件下不能繁殖，但可以利用葡萄糖产生CO₂，乙醇和少量能量。

十天後

之後的變化不再明顯



过滤与观察

Part

3



取瓶底浑浊液体，滴一滴在载玻片上，然后盖上盖玻片，放到显微镜的台子上。调节好显微镜的光照环境。

观察时，先把物镜贴近盖玻片，然后向上逐渐调节物镜与盖玻片的距离，直到从目镜中能够看到清晰的图像为止。

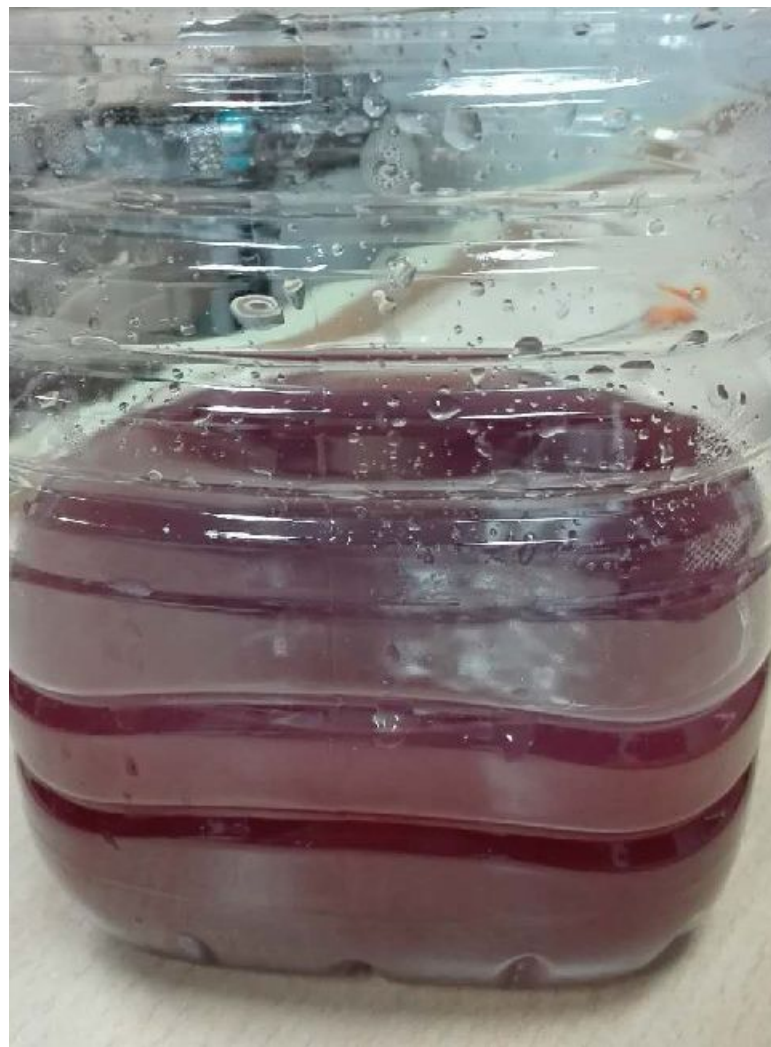
从照片中可以看到清晰的酵母菌细胞，图中红圈圈出的部分可以看见正在出芽和刚刚出芽的酵母菌细胞。



过滤时，先把漏斗插入事先准备好的瓶口内，然后把双层纱布叠好张开，铺在漏斗内。接着把瓶内的葡萄酒缓缓倒入漏斗。

最终过滤结果如右图。

在过滤过程中，纱布堵了很多次，导致过滤速度十分缓慢。换了纱布依然过一会就堵住了，推测是葡萄酒内悬浊成分过多。悬浊成分可能是加入白糖过多、葡萄没有洗净、果肉果皮自的残渣。





**Thank
you!**