Weinherstellung – Aufgaben, Fragen und Antworten

Bearbeite die Aufgaben. Achte genau auf den Operator!  
Die Methode „Operatoren und Fachsprache“ im Schülerbuch kann dir dabei helfen.

**1** **Lies** im Schülerbuch den Text zum Thema „Von der Traube zu Wein und Branntwein“. **Notiere** die wichtigsten Stichworte zur Weinherstellung.

**2** **Beschreibe** die Herstellung von Wein.  
(Dies kann dir helfen: *Für die Herstellung …; als nächstes …; Anschließend; Um … zu*)

Weinherstellung – Aufgaben, Fragen und Antworten

Bearbeite die Aufgaben. Achte genau auf den Operator!  
Die Methode „Operatoren und Fachsprache“ im Schülerbuch kann dir dabei helfen.

**1** **Lies** im Schülerbuch den Text zum Thema „Von der Traube zu Wein und Branntwein“. **Notiere** die wichtigsten Stichworte zur Weinherstellung.

- Trauben zerdrücken

- Maische (für Rotwein: Maischgärung)

- Mosten, Keltern; Most

- Gärung (biochemischer Prozess)

- Traubenzucker

- Hefepilze

- Sauerstoffabschluss

- Kohlenstoffdioxid; Blubbern

- Alkohol: Ethanol

- Schwebstoffe, trüb

- Sedimentieren, Filtrieren, Zentrifugieren

- Schwefeldioxid, haltbar

- Lagerung: Holzfässer, Stahltanks

**2** **Beschreibe** die Herstellung von Wein.  
(Dies kann dir helfen: *Für die Herstellung …; als nächstes …; Anschließend; Um … zu*)

Für die Herstellung von Wein wird zunächst eine Maische hergestellt. Dazu

werden die Trauben zerkleinert und zerdrückt. Als nächstes wird die Maische ausgepresst. Der dabei entstehende Traubensaft wird Most

genannt. Den Vorgang nennt man Mosten. Anschließend wird der Most in

Fässer gepumpt und luftdicht verschlossen. Nun setzt die alkoholische

Gärung ein. Bei diesem biochemischen Prozess wandeln Hefepilze den

Traubenzucker im Most in Ethanol und Kohlenstoffdioxid um. Ein Zeichen

für die Gärung und für das entstehende Kohlenstoffdioxid ist das Blubbern.

Der Wein ist aufgrund von Schwebstoffen nach dem Gärprozess trüb. Zum Klären des Weins wird er sedimentiert, filtriert und zentrifugiert. Um

ihn haltbar zu machen, wird er mit Schwefeldioxid versetzt. Abschließend

wird der Wein zum Reifen in Holzfässern oder Stahltanks gelagert.