

Alkohol und Essigsäure

Arbeitsblatt Plus

 1. Richtig (R) oder falsch (F)? Kreuze an.

		R	F
a	Bei der alkoholischen Gärung von Bier und Wein benötigt man viel Sauerstoff.		
b	Wein entsteht durch die Gärung von Traubenmost, der viel Zucker enthält.		
c	Die Bierwürze besteht aus Malzzucker, Hopfen und Wasser.		
d	Hefepilze werden nur bei der Gärung von Bier verwendet.		
e	Alkoholische Getränke über 15 % können nur durch Destillation erzeugt werden.		
f	Auch hochprozentiger Alkohol enthält Hefepilze.		
g	Hydroxyl- und Carboxyl-Gruppen werden auch funktionelle Gruppen genannt.		
h	Stoffeigenschaften und das Reaktionsverhalten organischer Verbindungen werden von funktionellen Gruppen kaum beeinflusst.		
i	Alkohole enthalten Carboxyl-Gruppen.		
j	OH-Gruppen sind sehr wasserfreundlich.		
k	Glycerin ist explosiv.		
l	Methanol wird auch als Treibstoff verwendet.		
m	Essig entsteht aus verdünnter Essigsäure.		
n	Alle Säuren enthalten Carboxyl-Gruppen.		
o	Citronensäure ist immer flüssig.		
p	Die Ameisensäure hat ihren Namen, weil Ameisen sie zur Abwehr einsetzen.		
q	Milchsäure kann Lebensmittel zerstören.		