



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



Střední škola obchodu,
služeb a podnikání
a Vyšší odborná škola

Kněžskodvorská 33/A, 370 04 České Budějovice

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Jméno autora: Ing. Jana Lipánová
Datum vytvoření: 05.11.2012
Číslo DUMu: VY_32_INOVACE_05_S3

Ročník: III.
Suroviny

**Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická
příprava**

Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny

Tematický okruh: Nápoje

Téma: Alkoholické nápoje

Metodický list/anotace:

**Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k opakování učiva
na téma alkoholické nápoje**

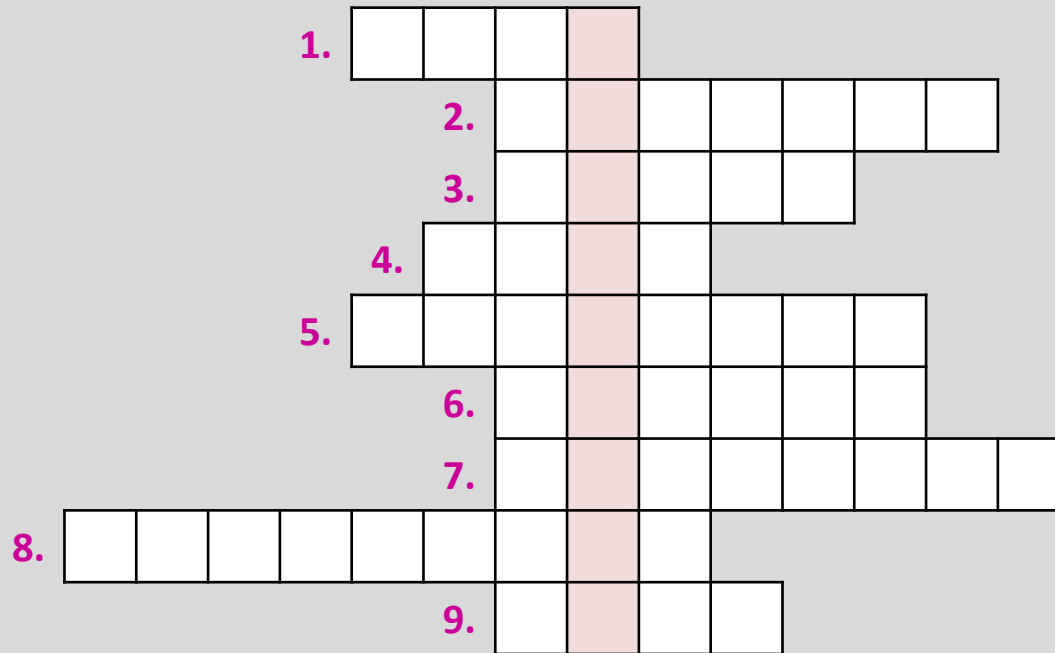
ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

- Nápoje, které obsahují více než 0,5 % objemových etanolu



Obr. 1

Křížovka



1. Surovina pro výrobu piva
2. Dezertní kořeněná vína
3. Rostlina využívaná při výrobě tequily
4. Rozdrcené bobule hroznů vinné révy (meziprodukt při výrobě vína)
5. Mikroorganismy využívané při výrobě révového vína
6. Líh
7. Odpad při výrobě moštu z hroznů vinné révy
8. Operace, při které se oddělí od prokvašené záparty etanol
9. Šumivé víno

Test

1. Whisky je destilát vyrobený

- a) z ječného sladu
- b) z cukrové třtiny
- c) z révového vína

2. Vedlejší produkt při destilaci prokvašené zápary jsou

- a) matoliny
- b) výpalky
- c) pokrutiny

3. Při výrobě alkoholických nápojů se využívá

- a) octové kvašení
- b) mléčné kvašení
- c) lihové kvašení

4. Perlivá vína se vyrábí

- a) sycením vína CO_2
- b) druhotným kvašením přírodního vína
- c) prodloužením fáze kvašení při výrobě vína

5. Ke zkoncentrování etanolu při výrobě lihu dochází procesem

- a) filtrace
- b) krystalizace
- c) rektifikace

6. Surovina pro výrobu rumu je

- a) ječmen
- b) třtinová melasa
- c) hrozny vinné révy

Řešení

1. Whisky je destilát vyrobený

- a) z ječného sladu
- b) z cukrové třtiny
- c) z révového vína

2. Vedlejší produkt při destilaci prokvašené zápary jsou

- a) matoliny
- b) výpalky
- c) pokrutiny

3. Při výrobě alkoholických nápojů se využívá

- a) octové kvašení
- b) mléčné kvašení
- c) lihové kvašení

4. Perlivá vína se vyrábí

- a) sycením vína CO_2
- b) druhotným kvašením přírodního vína
- c) prodloužením fáze kvašení při výrobě vína

5. Ke zkoncentrování etanolu při výrobě lihu dochází procesem

- a) filtrace
- b) krystalizace
- c) rektifikace

6. Surovina pro výrobu rumu je

- a) ječmen
- b) třtinová melasa
- c) hrozny vinné révy

Použité zdroje, citace a odkazy

KADLEC, Pavel a kol. *Technologie potravin II*. Praha: VŠCHT Praha, 2008, ISBN 978-80-7080-510-7.

Obr. 1 Foto autor