

KHOA HỌC TỰ NHIÊN 9

THỰC HÀNH LÀM RƯỢU NHỎ



LỚP 9/3
THCS THỊ TRẤN 2

Tổ 3

Trương Lê Đăng Khôi

Nguyễn Ngọc Anh

Trần Xuân Nghi

Võ Minh Duy

Trần Thị Thanh Thảo





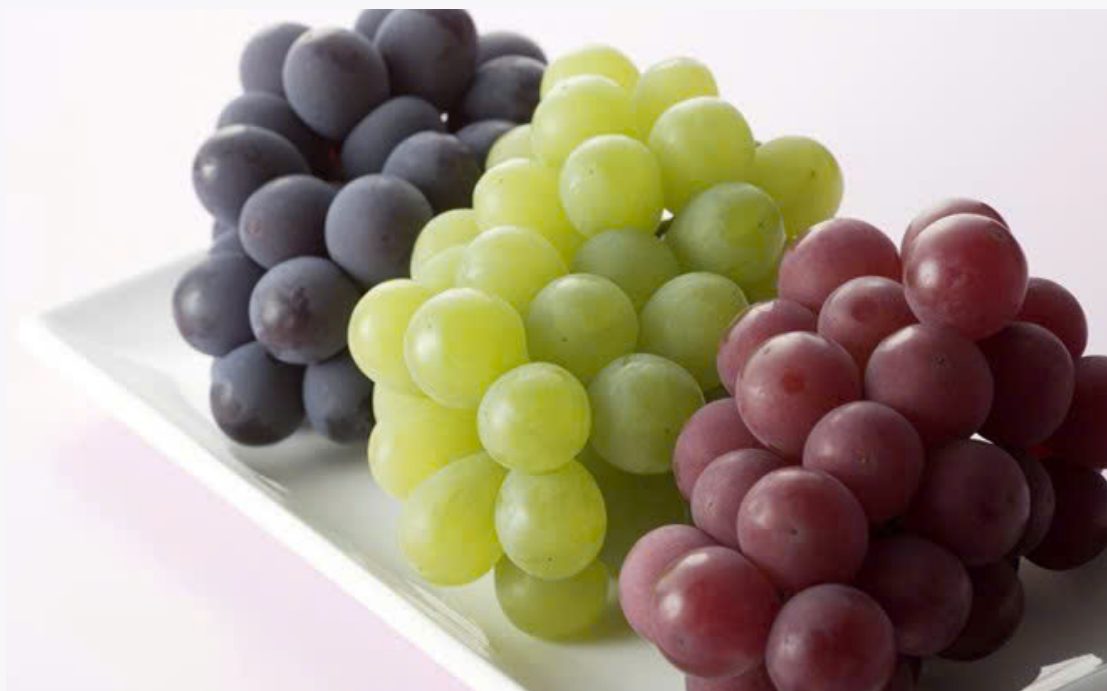
1. Khái niệm

Rượu nho là thức uống được lên men từ những trái nho tươi và được sử dụng trong các bữa ăn hàng ngày, bữa tiệc tùng, liên hoan quan trọng. Loại rượu này không chỉ có hương thơm của nho, vị chất đặc trưng, mà còn có giá trị dinh dưỡng cao và rất tốt cho sức khỏe.

2. Nguyên Liệu và Dụng

Nho (300g)

Chọn loại nho ngon, chín mọng, không dập nát. Nho Ninh Thuận hoặc nho Mỹ là lựa chọn phổ biến.



Đường (150g)

Tỉ lệ đường ảnh hưởng đến độ cồn của rượu. Nên thử nghiệm để tìm ra công thức



Hũ đựng (

Chứa sản phẩm rượu nho



3. Các Bước Làm Rượu Nho

Để làm ra được thành phẩm là một ly rượu nho, cả nhóm 5 đã trải qua 4 bước:





Bước 1:

Rửa nho cho hết bụi bẩn rồi ngâm cùng với muối từ 10-20 phút để nho sạch hơn.

Bước 2:

Cắt 300g nho ra. Xếp xen kẽ giữa nho và đường (1 lớp nho 1 lớp đường cứ thế cho đến khi hết thì thôi) sao cho gọn và đẹp.





Bước 3:

Lắc nhẹ, đều hũ đựng để cho đường thấm đều hơn vào nho.



Bước 4:

Đậy nắp hũ lại và ủ trong hai-ba tuần
đợi thành quả.

4. Quá trình lên men rượu và PTHH (nếu có):

Quá trình lên men rượu là quá trình biến đổi đường và nước ép nho thành rượu và khí CO₂ nhờ hoạt động của nấm men. Đây là một chuỗi phản ứng sinh học diễn ra trong điều kiện yếm khí (thiếu oxy).

Việc lên men sẽ kết thúc khi tất cả đường đều được chuyển hóa thành cồn, lượng cồn sẽ có nhiệm vụ tiêu diệt hết tất cả con men.

Hiện nay, có 2 phương thức để lên men đó là: lên men tự nhiên và lên men nhân tạo. Quá trình lên men sẽ là lúc hình thành hương vị của rượu vang. Tùy thuộc mà bước này có thể kéo dài trong khoảng vài ngày, có thể tới vài tuần thậm chí là vài tháng.

PTHH lên men rượu:



Tác dụng:

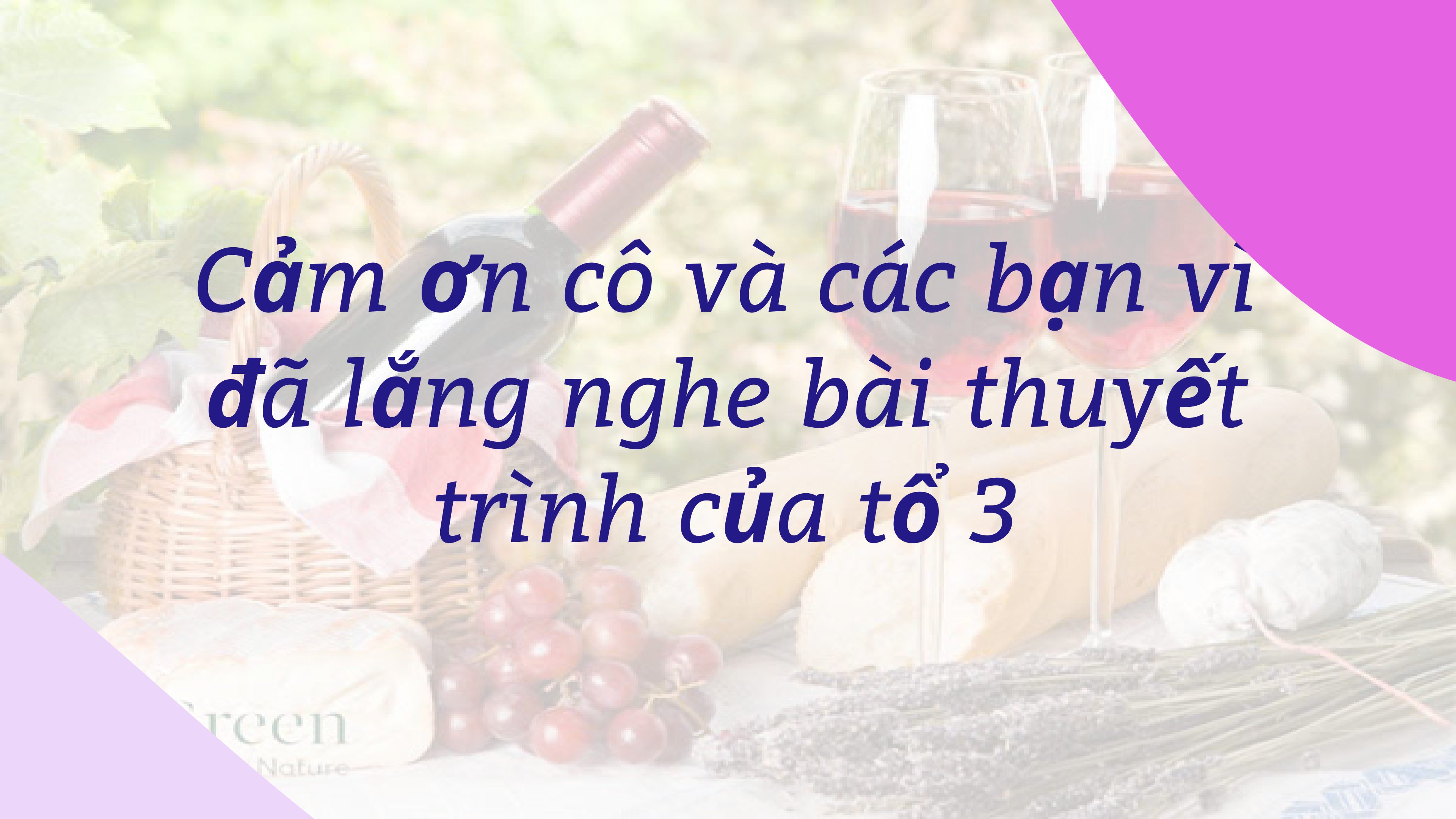
Có lợi cho đường ruột: Đồ uống lên men chứa nhiều lợi khuẩn probiotics rất tốt cho đường ruột, bổ sung thêm lợi khuẩn nhằm đánh bại hại khuẩn trong dạ dày và đại tràng, từ đó cải thiện tiêu hóa, giảm thiểu tình trạng rối loạn tiêu hóa, táo bón, khó tiêu,...

Tăng miễn dịch: Môi trường ngày một ô nhiễm là yếu tố quan trọng khiến sức khỏe giảm sút, hệ miễn dịch không còn hoạt động tốt trước những tác nhân gây bệnh bên ngoài làm tăng nguy cơ nhiễm khuẩn. Trong khi đó, nước trái cây lên men và đồ uống lên men cung cấp nhiều enzyme hỗ trợ hấp thụ dinh dưỡng tốt hơn, đồng thời bổ sung lợi khuẩn để hệ tiêu hóa khỏe mạnh, miễn dịch được tăng cường.

Giảm cân: Đồ uống lên men được xem là lựa chọn lành mạnh với người đang trong quá trình giảm cân bởi tác dụng thúc đẩy tiêu hóa hoạt động tốt hơn, giảm cảm giác thèm ăn và hạn chế tích tụ chất béo, mỡ thừa trong cơ thể. Lên men là giai đoạn mà nước nho sẽ biến đổi thành rượu vang

Kết luận

Sau hai tuần ngâm để thành rượu nho, ta có thể lấy ra và hưởng thức. Lúc này có thể thấy rằng rượu nho sẽ có màu hơi nghiêng về màu hồng tím làm kích thích thị giác của mọi người do có độ pH thấp (tính acid cao).



*Cảm ơn cô và các bạn vì
đã lắng nghe bài thuyết
trình của tổ 3*