

ΓΕΝΙΚΟ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣΤΙΚΟ ΛΥΚΕΙΟ -
ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΛΑΜΙΑΣ
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΑΞΗΣ Α' ΛΥΚΕΙΟΥ



Η παρούσα εργασία εκπονήθηκε από τους μαθητές της Α' τάξης του Εκκλησιαστικού Λυκείου Λαμίας στα πλαίσια του μαθήματος της ερευνητικής εργασίας τίτλος της οποίας είναι:

“Από το σταφύλι στο κρασί: Μύηση των μαθητών του Εκκλησιαστικού Λυκείου Λαμίας στη διαδικασία της οινοποίησης”.

Στα πλαίσια των γενικών αρχών της Οινολογίας ακολουθήθηκαν τα παρακάτω στάδια:

A) Παραλαβή και έκθλιψη (πάτημα) των σταφυλιών.

B) Εργαστηριακός έλεγχος και ζύμωση του παραγόμενου μούστου.

Γ) Ολοκλήρωση της ζύμωσης και εργαστηριακός έλεγχος.

Δ) Ψύξη, απολάσπωση και εμφιάλωση του κρασιού.

Οι μαθητές με την καθοδήγηση του υπεύθυνου καθηγητή Σκαμαγκούλη Κων/νου, Χημικού – Οινολόγου, αφενός μυήθηκαν στα μυστικά της οινοποίησης, αφετέρου πέτυχαν την παρασκευή ενός ποιοτικού οίνου που παραπέμπει σε ελληνικές γεύσεις και αρώματα.







ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΜΟΥΣΤΟΥ

1. Μέτρηση βακχαίρω με αραιόμετρο Baume.
(καθορίζει ως αλκοολικούς βαθμούς)
2. Μέτρηση ολικής οξύτητας του μπίου με δ/μα NaOH 0.1N & δείκτη φαυλοχρωματίνη.





202

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100











