RELATÓRIO DE BIOLOGIA

Fermentação Alcoólica

**Materiais Biológicos**

Saccharomyces cerevisiae

* Açúcar Cristal
* Água Destilada
* Béquer
* Saco Plástico
* Balança
* Bastão
* Funil
* Placa de Petri

**Procedimento**

* Preparar solução de sacarose
* 4g de açúcar em 30ml de água
* Transferir solução com auxílio do funil para o saco plástico
* Remover todo ar do saco e dar nó
* Na hora de dar o nó no plástico, observar para não ser rente a substância, pois prejudicará na hora da reação da substância

**Fermentação alcoólica é um processo que ocorre quando as leveduras, como o *Saccharomyces cerevisiae,* convertem os açúcares em álcool etílico e dióxido de carbono.**

1 - As leveduras comem os açúcares.

2 - As leveduras transformam os açúcares em álcool etílico e dióxido de carbono.

3 - O álcool etílico é produzido como um subproduto da fermentação.

**Prática Laboratório**

Primeiro, colocamos a placa de Petri na balança e, em seguida, pesamos o fermento e o açúcar. Após isso, medimos a quantidade de água. Em um béquer, misturamos o fermento, o açúcar e a água, mexendo por 5 minutos antes de transferir a mistura para o plástico. Amarramos o saco e aguardamos enquanto a substância reage. No final, a mistura fermentada cresce e se espalha por todo o saco, fazendo com que ele estoure minutos depois.