

## Forsøgsvejledning – Øvelse 3: Påvisning af sukraseaktivitet i upasteuriseret øl

### Ølbrygning

Mange belgiske øltyper er ikke pasteuriserede, hvilket vil sige at øllen stadig indeholder levende gær. Dette kan påvises ved at undersøge om der er sukraseaktivitet i øllet.

#### Materialer

- Forskellige øltyper (både pasteuriserede og ikke-pasteuriserede)
- To glukose-stick
- Almindeligt bordsukker (sukrose)
- To glas
- Vand

#### Fremgangsmåde

Tip: Det er en fordel at fortynde øllet i dette forsøg.

- 1) To glas vand fyldes halvt med lunkent vand og der opløses lige mængder sukrose i begge glas (så opløsningerne er mættet)
- 2) Glas #1 er "sukrose-kontrollen", hvortil intet andet tilsættes
- 3) Til glas #2 tilsættes fortyndet øl, og det får lov at stå i fem minutter
- 4) Efter de fem minutter måles glukosekoncentrationen i begge glas
- 5) Hvad er der sket?

#### Efterbehandling

Hvorfor kan sukraseaktivitet bruges til at påvise, at der er levende gær i ikke-pasteuriserede øl?