

## APLICAȚIE – FERMENTAREA MUSTULUI DE MALȚ

*După parcurgerea fișei de documentare, răspundeți la următoarele întrebări:*

1. Care sunt fazele fermentării mustului de malț?
2. Descrieți fazele a II-a și a III-a a fermentării primare sau principale.
3. Care sunt transformările suferite de mustul de malț în timpul fermentării primare?
4. Indicați intervalul de temperatură la care are loc fermentarea principală și vasele folosite.
5. Ce drojdii sunt implicate în fermentarea primară a mustului de malț?
6. Care sunt transformările ce au loc în timpul fermentării secundare?
7. Cât durează fermentarea secundară și la ce temperatură are loc?
8. Cum se numesc vasele în care are loc fermentarea secundară?
9. Descrieți faza a II-a a fermentării secundare.