**VRENJE**

Ҳ Alkoholno vrenje

Ҳ Mlečnokislinsko vrenje

Ҳ Ocetnokislinsko vrenje

Ҳ Propanojsko vrenje

**ALKOHOLNO VRENJE**

Grozdni sok zavre, spremeni se v mošt in kasneje v vino. Ta proces povzročajo encimi v glivicah kvasovkah. Te glivice prenašajo vinske mušice (Drosophila melanogaster).

MOKA + KVAS + SLADKOR  TESTO VZHAJA

Sprošča se CO2… kruh vzhaja

Kruh spečemo in alkohol izhlapi

**Enačba alkoholnega vrenja:**

**C6H12O6  2C2H6OH) + 2CO2  + 2ATP**

Glukoza  Etanol + ogljikov dioksid + energija

**Potek alkoholnega vrenja:**

1

2

3

4

5

1. **Za aktivacijo glukoze se porabita 2 molekuli ATP**
2. **Molekula z dvema fosfatnima skupinama postane manj stabilna**
3. **Molekula razpade na dve polovici (2x 3C)**
4. **Sprostijo se 4 molekule ATP**
5. **Nastane piruvična kislina, ki razpade na CO2 in 2C (etanol)**

**Glikoliza** = skupen proces pri vrenju in celičnem dihanju, pomeni pa razgradnjo glukoze do piruvične kisline.