

## VRENJE

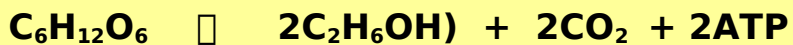
- x Alkoholno vrenje
- x Mlečnokislinsko vrenje
- x Ocetnokislinsko vrenje
- x Propanojsko vrenje

### 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*).

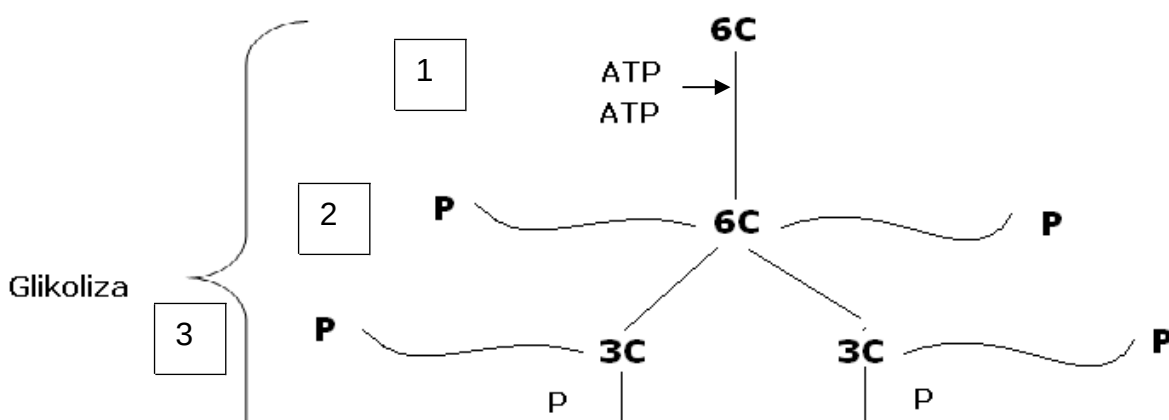
MOKA + KVAS + SLADKOR □ TESTO  
VZHAJA  
Sprošča se CO<sub>2</sub>... kruh vzhaia

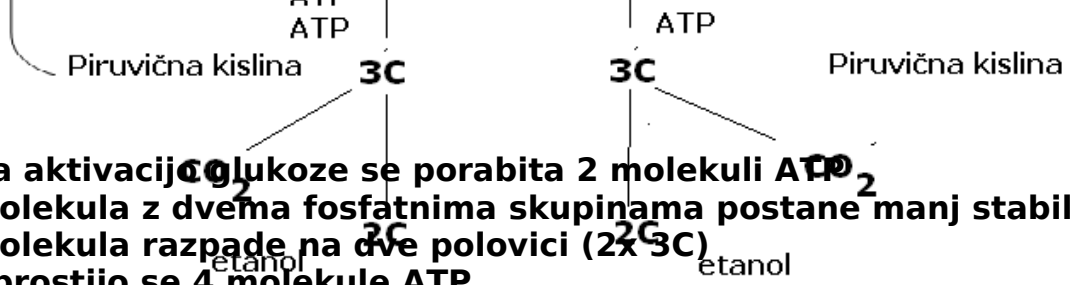
### Enačba alkoholnega vrenja:



Glukoza □ Etanol + ogljikov dioksid +

### Potek alkoholnega vrenja:





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 2C)
4. Sprostijo se 4 molekule ATP
5. Nastane piruvična kislina, ki razpade na CO<sub>2</sub> in 2C (etanol)

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