

山西省运城市高中联合体2020-2021学年高二下学期3月月考试卷

单选题

1. 单选题

在家庭中用鲜葡萄制作果酒时，正确的操作是（ ）

- A. 先除枝梗后用水清洗 B. 装入占发酵瓶体积2/3的葡萄汁 C. 发酵时持续通入氧气
D. 发酵装置放在40°C水浴锅保温

2. 单选题

果酒、果醋、泡菜都是通过传统发酵技术生产的产品。下列属于果酒、果醋和泡菜发酵制作的共同点的是（ ）

- A. 利用微生物的无氧呼吸将有机物质转化成产品 B. 使用的菌种都没有细胞核和线粒体等具膜结构
C. 发酵过程的主要反应都在微生物的细胞内进行 D. 通过人工接种菌种均会使发酵产品的质量降低

3. 单选题

葡萄酒是通过在葡萄汁中加入酵母菌发酵而来的。醋酸杆菌在O₂充足、糖源缺少时，可将乙醇变成醋酸。下列有关说法正确的是（ ）

- A. 醋酸发酵时不需要全程通入氧气 B. 可以先制果醋，后用果醋制果酒 C. 葡萄酒酿制过程中需要定时排气
D. 葡萄酒储存时密封不严不会变酸

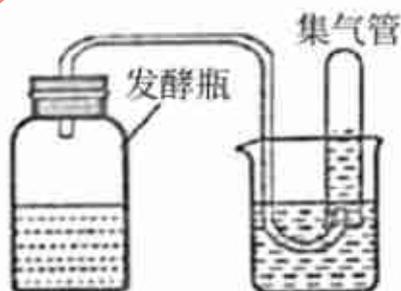
4. 单选题

沙棘是一种落叶灌木耐旱、抗风沙能力强，被广泛种植在我国西北部用于沙漠绿化和水土保持。沙棘果实中维生素C含量高，素有维生素C之王的美称。家住新疆可可托海的阿里木同学学习了果酒、果醋的制作方法后，采集了一些沙棘果实，用带盖玻璃瓶尝试制作沙棘果酒和果醋。下列做法正确的是（ ）

- A. 选择新鲜的沙棘多次浸泡清洗后再榨汁 B. 玻璃瓶用自来水洗净后装入1/5的沙棘汁
C. 果酒发酵期间，定时间隔通入无菌空气 D. 果酒发酵转入果醋发酵时适当升高温度

5. 单选题

某种果酒的发酵装置如图所示。下列叙述正确的是（ ）



- A. 随着发酵的进行发酵液的pH会越来越大 B. 集气管里储存的氧气可以被酵母菌利用
C. 发酵过程中产生的酒精不会影响酵母菌的代谢 D. 可用重铬酸钾溶液检验发酵液中是否含有酒精