

辽宁省铁岭市清河高级中学2021-2022学年高二下学期第一阶段考试生物试题
Word版含答案

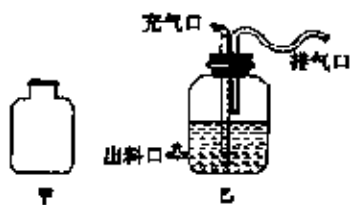
1.

关于果酒的制作过程，下列叙述正确的是（ ）

- A. 发酵的温度维持在18~25℃最好
- B. 先去烂子粒和枝梗，再用清水冲洗掉污物
- C. 发酵过程中需要适时打开瓶盖放气，以防止发酵瓶破裂
- D. 在果酒制作的整个过程中，需从充气口不断通入空气

2.

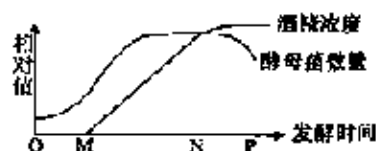
如图所示装置可用于生物技术实践的相关实验，下列有关叙述不正确的是（ ）



- A. 两种装置都可先用于果酒的制作，后用于果醋的制作
- B. 利用装置甲制作果酒时，瓶中的果汁不能装满
- C. 用装置乙制作果酒时温度应控制在30℃左右，制作果醋时应适当降温
- D. 装置乙的排气口通过一个长而弯曲的胶管，可防止空气中微生物的污染

3.

下图是某生物研究小组在“探究果酒制作过程中酵母菌种群数量变化”时，获得的两组实验数据（图中O、M、N、P代表相应发酵时间）。下列有关分析中，正确的是（ ）



- A. M点前酵母菌不进行细胞呼吸
- B. O—P期间发酵液的温度会降低
- C. 酒精浓度过高会抑制酵母菌繁殖
- D. N点时酵母菌种群增长速率最大