**任务 评价题**

1．葡萄酒中含有单宁，它十分有益于心血管疾病的预防。单宁的化学式是C76H52O46。下列有关单宁的说法不正确的是

A．单宁中氧元素的质量分数最高 B．单宁由碳、氢、氧三种元素组成

C．每个单宁分子中含有174个原子 D．单宁属于有机物

2．葡萄酒的酒度低、营养高，饮量适度有益健康。成人每天饮少量红葡萄酒，具有健身养颜的功效，还对感冒、心血管疾病都有预防作用。下列家庭酿制葡萄酒的过程中属于化学变化的是

A．清洗葡萄 B．把葡萄捣碎 C．葡萄发酵成酒 D．用细纱布过滤后装瓶

3．葡萄酒学科网(www.zxxk.com)--教育资源门户，提供试卷、教案、课件、论文、素材及各类教学资源下载，还有大量而丰富的教学相关资讯！的酿制原理是利用野生酵母分解葡萄汁中的葡萄糖（C6H12O6），最终转化为乙醇和二氧化碳。则酿制时发生反应的化学方程式为 。

4．制造葡萄酒的原料葡萄中富含K、Ca、Na、Fe、Zn、Mg等元素，在上述金属元素中，属于人体中常量元素的有　 　（填元素符号）。

5．若要辨别真假红葡萄酒的简便方法为：倒出少许红葡萄学科网(www.zxxk.com)--教育资源门户，提供试卷、教案、课件、论文、素材及各类教学资源下载，还有大量而丰富的教学相关资讯！酒，加入纯碱，如果葡萄酒由红色变成蓝色，证明是真酒，红葡萄酒中含有类似 的物质，当然，这仅仅是一种简单的检验方法，若需要进一步确认，还需要到专门的检测机构检测。在加入纯碱时还能观察到有无色气泡产生，则红葡萄酒呈\_\_\_（选填“酸”、“中”或“碱”）性。