**资料1答案：**

1.酶的活性受温度的影响，在最适温度下酶的催化能力最强。

2. 发酵过程中先通气的目的是让酵母菌大量繁殖，使发酵液中的酵母菌总数达到一定程度，有利于发酵的进行。密封的目的是保证无氧条件下酵母菌酒精发酵。

3. 醋酸杆菌是好氧菌，据图分析，第15天将A、B层颠倒，颠倒后使原来处于下层缺氧状态的醋酸杆菌分布在上层有氧的环境，有利于醋酸杆菌的生长和发酵。

4. 影响醋酸杆菌密度变化的主要因素是氧气、营养物质、pH。

**资料2答案：**

1.由表中数据分析可知，随着发酵温度的升高，果酒的酒精度和感官评分呈现均呈现先升高后下降趋势，温度影响酶的活性，发酵温度太低，酶的活性低，繁殖慢，会造成起酵时间长，酒精度低。在实验所选取的温度中， 22 ℃是最适宜的发酵温度。

2. 初始酒精度较低时，醋酸菌能利用的物质较少。过高的酒精度对醋酸菌菌种繁殖代谢有一定的抑制作用，会降低其代谢活力。因此在生产实践中可将初始酒精度为8%的果酒用于果醋的酿造