1. Při jaké teplotě pracují svrchní kvasinky?
2. Uveďte příklady piv vyráběné svrchním kvašením
3. Jak zní latinské označení pro kvasinky?
4. Při jaké teplotě pracují kvasinky spodního kvašení?
5. Jak označujeme spodně kvašená piva?
6. Jak se v provozní praxi říká hmotě pivovarských kvasinek?
7. K čemu slouží buněčná stěna kvasinky?
8. Jaký je základní tvar kvasinek?
9. Jakým způsobem se převážně rozmnožují kvasinky?
10. Jak se nazývá původní nově vzniklá buňka při rozmnožování kvasinek?
11. Podle čeho lze mikroskopicky na kvasince zjistit, kolikrát již pučela?
12. Popište stručně pohlavní rozmnožování
13. Co je zdrojem energie kvasinek?
14. Jaké jsou produkty metabolismu kvasinek?
15. Jaké jsou vhodné podmínky pro metabolismus kvasinek?
16. Jaké mohou být inhibitory metabolismu?