

**I.I.S. “ KENNEDY” - Monselice (PD) -Sezione Agraria
Commissione PDITPT001
Indirizzo ITPT Agrari, Agroalimentare ed Agroindustria
Art. Viticoltura ed Enologia**

SECONDA PROVA

Data: 8/03/2017

Disciplina: ENOLOGIA

- 1. DESCRIVI, IN MODO COMPLETO ED ESAURIENTE , I PROCESSI BIOCHIMICI RELATIVI ALLA FERMENTAZIONE ALCOLICA DEL MOSTO DI UVA , CHIARENDO IL RUOLO (POSITIVO/NEGATIVO) DI ALCUNE ATTREZZATURE USATE DURANTE QUESTA IMPORTANTISSIMA FASE**

- 2. DOMANDA SUPPLEMENTARE (ALMENO UNA OBBLIGATORIA !):**
 - 2.1 DISCIPLINARI DEL VINO: DOPO AVER PRECISATO A COSA SERVONO, SOFFERMATI, IN PARTICOLARE, SU ALCUNI ELEMENTI CARATTERIZZANTI (MOTIVI DELLA LORO IMPORTANZA!)**

 - 2.2 PER OTTENERE UN OTTIMO VINO CI VUOLE UN’ “OTTIMA UVA”:
QUALI BUONE PRATICHE VITICOLE-ENOLOGICHE SI POSSONO USARE NELL’ULTIMO PERIODO PRE-VENDEMMIA ?**