

TECNICO AGRARIO

INDIRIZZO “VITICOLTURA ENOLOGIA”

2° PROVA ESAME DI STATO ENOLOGIA

PROPOSTA

PRIMA PARTE

Il candidato, considerata un'azienda vitivinicola in una zona DOP / IGT di sua conoscenza, stabilisca la superficie a vigneto e descriva:

- le caratteristiche principali del disciplinare di produzione o della zona vitivinicola;
- indichi il tipo di impianto di trasformazione per far fronte alla produzione prevista curando il dimensionamento delle macchine e delle attrezzature necessarie;
- i principali additivi impiegati e dosi per ottenere un prodotto di qualità;
- ipotizzi una situazione di criticità nella trasformazione e l'eventuale intervento correttivo-curativo;
- indichi i dispositivi antinfortunistica più elementari necessari e/o previsti nell'impianto.

(È ammesso l'uso della calcolatrice e delle tabelle comparative grado zuccherino-alcool)

SECONDA PARTE

sviluppare le risposte di due delle seguenti domande:

1. sostanze usate per la chiarifica del mosto/vino e loro principali caratteristiche
2. le malattie del vino: cause – manifestazione – profilassi/terapia
3. descrivi come eseguire due delle più comuni analisi chimico/enologiche
4. aspetti tecnici e fasi per ottenere uno spumante “metodo classico” partendo dal vino base.