

Tema di: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Parte prima

Con riferimento ad un prodotto agroalimentare tipico di una zona di propria conoscenza, il candidato ne illustri le tecniche di produzione e conservazione evidenziando le criticità delle diverse fasi di elaborazione anche nel rispetto delle indicazioni normative vigenti.

Parte Seconda

- 1) Fermentazione malolattica: prodotti, conseguenze sui vini, condizioni che la favoriscono .
- 2) Fermentazione alcolica: aspetto biochimico .
- 3) Analisi da eseguire su un vino bianco prima dell'imbottigliamento.
- 4) Trattamenti termici sul latte.