

Tema di: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

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

L'organizzazione e la gestione delle attività enologiche richiedono non solo la conoscenza dei principali aspetti della fermentazione, ma anche la capacità di scegliere le corrette tecnologie e di prevenire i fenomeni che potrebbero condizionare negativamente la qualità del prodotto, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sul lavoro, ambientale e alimentare

Il candidato scelga una tecnologia di vinificazione per un vino a denominazione di origine, soffermandosi sugli aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi, sulle criticità che possono influire sul corretto svolgimento della trasformazione e affinamento del prodotto e sulle situazioni di rischio e sulla sicurezza dell'ambiente lavorativo

1. Aspetti microbiologici e ruolo della fermentazione malolattica
2. Tecniche e tecnologie di chiarifica e stabilizzazione del vino
3. Trattamento dei reflui enologici nel rispetto delle normative vigenti in materia della tutela dell'ambiente
4. Sistema di classificazione e certificazione dei vini e criteri di trasparenza, rintracciabilità e tracciabilità.