

ENOLOGIA

PRIMA PARTE

Le caratteristiche del territorio su cui viene coltivata la vite influenzano la qualità della uva e, assieme alle tecniche di trasformazione, caratterizzano la qualità del vino prodotto.

Il candidato, facendo riferimento ad un territorio di sua conoscenza e dopo aver indicato le caratteristiche fisico chimiche del mosto di un'uva individuata come materia prima, scelga e illustri un processo di vinificazione a cui sottoporre l'uva per ottenere un prodotto a denominazione di origine controllata.

SECONDA PARTE

Determinazione del momento della vendemmia e analisi prevendemmiali

Lieviti enologici

Funzioni della SO₂ utilizzata in enologia

Materiali usati per la costruzione di contenitori vinari

LATTIERO CASEARIA

PRIMA PARTE

Ogni aspetto legato alla produzione del latte (alimentazione e razza degli animali , pulizia del latte , sistema di allevamento) e alla sua trasformazione in prodotti caseari (scelta degli innesti microbici, tecniche trasformative, ambienti di conservazione) concorre alla realizzazione di prodotti che propongano il territorio e la tradizione di lavorazione; prodotti che siano distinguibili, riconoscibili, senza difetti.

Il candidato individui un formaggio/ latticino tipico di una zona in cui avviene la produzione e la trasformazione del latte. Dopo aver descritto le peculiarità qualitative di tale prodotto, analizzi le caratteristiche del latte di partenza, illustri il processo trasformativo a cui sottoporrebbe la materia prima, per raggiungere questa produzione tipica, assicurando tracciabilità e sicurezza .

SECONDA PARTE

Fattori influenzanti la coagulazione presamica del latte.

Innesti microbici nella produzione casearia.

Microrganismi del latte responsabili dei gonfiatori tardivi nei formaggi.

Risanamento del latte tramite pastorizzazione.

OLEARIA

PRIMA PARTE

Sempre di più l'industria olearia vive l'esigenza di offrire al mercato prodotti che racchiudano la tipicità territoriale, non solo allo scopo di aumentare la potenzialità dei prodotti , ma anche per conseguire la salvaguardia e la valorizzazione ambientale di molti territori.

Il candidato dopo aver descritto i principali aspetti (tecnico -analitici, sensoriali, alimentari) che caratterizzano l'olio extravergine di oliva, indichi le scelte tecnologiche e di marketing che applicherebbe per ottenere un prodotto di qualità, cercando di valorizzarlo al meglio, assicurando tracciabilità e sicurezza e rispettando e valorizzando il territorio di origine.

SECONDA PARTE

Smaltimento dei sottoprodotti dell'industria olearia e loro possibile valorizzazione.

Classificazione degli oli di oliva

Alterazioni e difetti dell'olio

Composizione dell'olio