

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 23 - 20 24

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Παρασκευή, 24 Μαΐου 2024

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : thoa102

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α: Αποτελείται από 12 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 4 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

1. Να διαχωρίσετε με βάση το χρώμα τις ακόλουθες οινοποιήσιμες ποικιλίες: Σιαρτονέ, Πινό Νουάρ, Μαραθεύτικο, Σπούρτικο, Όφθαλμο, Μοροκανέλλα, Γιαννούδι, Κανέλλα
(α) ΛΕΥΚΑ: **Σιαρτονέ, Σπούρτικο, Μοροκανέλλα, Κανέλλα** (μον.2)
(β) ΕΡΥΘΡΑ: **Μαραθεύτικο, Γιαννούδι, Όφθαλμο, Πινό Νουάρ** (μον.2)
2. Να γράψετε τα μέρη του σταφυλιού.
ΣΑΡΚΑ, ΚΟΤΣΑΝΙ(ΒΟΤΡΥΣ), ΦΛΟΥΔΑ, ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΑ (μον.4)
3. Κατά την διάρκεια της ζύμωσης προστίθεται άζωτο για να βοηθήσει στην ομαλή διεξαγωγή της. **Σ / Λ** (μον.4)
4. Η καλύτερη ποιότητα κρασιού γίνεται από χυμό «ελευθέρας ροής» **Σ / Λ** (μον.4)
5. Για να αποφύγουμε τις οξειδώσεις στον σταφυλοπολτό προσθέτουμε θειώδης ανιδρύτη. **Σ / Λ** (μον.4)
6. Η λευκή οινοποίηση γίνεται μόνο από λευκά σταφύλια **Σ / Λ** (μον.4)
7. Ποιοί παράγοντες επηρεάζουν τη ζύμωση; Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση.
(α) Σάκχαρα (β) Αλκοόλη
(γ) Άζωτο **(δ) Όλα τα πιο πάνω** (μον.4)
8. Ποιές παράμετροι καθορίζουν το επίπεδο θείωσης στον σταφυλοπολτό; Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση.
(1) Η ποικιλία του σταφυλιού (2) Η ώρα του τρύγου
(3) Τα συστατικά του εδάφους **(4) Το PH του σταφυλιού** (μον.4)
9. Τι θα συμβεί όταν κατά την ζύμωση επιδρούν ψηλές θερμοκρασίες; Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση.
(a) Απώλεια θετικών αρωμάτων (b) Κίνδυνος αναγωγικών οσμών
(c) Γρήγορη ζύμωση (d) Μεταλλική γεύση στο κρασί (μον.4)
10. Ποιο κατά την γνώμη σας είναι πλεονέκτημα του απορραγισμού; Κυκλώστε ανάλογα.
(1) Αύξηση του αλκοολικού τίτλου (3) Απενεργοποίηση της Λακάσης
(2) Καλύτερη διαφυγή γλεύκους στο πιεστήριο **(4) Όλα τα πιο πάνω** (μον.4)

11. Με ποιούς τρόπους γίνεται η εκχύλιση των πολυφαινόλων;
**Σύστημα διαβροχής
Pigeage**

(μον.4)

12. Συμπληρώστε τα κενά
Οι **πολυφαινόλες** προσφέρουν στους οίνους **(1)χρώμα, (2)δομή, (3)αντοχή στον χρόνο και (4)αρώματα**

(μον.4)

ΜΕΡΟΣ Β: Αποτελείται από 4 ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 8 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

13. Να δώσετε δύο τρόπους δειγματοληψίας στο αμπέλι για να ορίσουμε την έναρξη του τρύγου. Ποιοί είναι αυτοί και ποιός κατά τη γνώμη σας, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ομοιόμορφους αμπελώνες;

Οι δύο τρόποι δειγματοληψίας που μας βοηθούν για να ορίσουμε την έναρξη του τρύγου είναι το Ρεφρακτόμετρο και ο Σωλήνας(Μπρωμόμετρο)

Ο τρόπος που χρησιμοποιήσαμε ήταν με το ρεφρακτόμετρο. (μον.8)

14. Ποιές είναι οι επιπτώσεις από την υπέρμετρη θείωση στον σταφυλοπολτό;

Καυστέρηση έναρξης της αλκοολικής ζύμωσης.

Αυξημένη πιθανότητα εμφάνισης αναγωγικών οσμών.

Παρεμπόδιση εκδήλωσης της μηλογαλακτικής ζύμωσης.

Σύνθεση Ακεταλδεΐδης σε υψηλές συγκεντρώσεις με αρνητικό επακόλουθο στην ορθολογική διαχείριση της σχέσης Ελεύθερου / Ολικού SO₂.

Ελάττωση της Χρωματικής Έντασης & αύξηση της Χρωματικής Απόχρωσης των νέων κυρίως ερυθρών οίνων.

(μον.8)

15.Α. Ποιά είναι η διαδικασία της στατικής απολάσπωσης?

(μον.4)

Ο χυμός μένει σε θερμοκρασίες κάτω των 10 βαθμών Κελσίου ούτως ώστε τα στερεά του σταφυλιού να μείνουν στον πυθμένα της δεξαμενής και για να γίνει

πιο σωστή ζύμωση

B. Να αναφέρετε τέσσερα είδη πιεστηρίων που συναντούμε σε ένα σύγχρονο οινοποιείο (μον.4)

Πνευματικό Πιεστήριο
Κάθετο Πιεστήριο
Gaminede
Πιεστήριο Συνεχούς Ροής

16. A. Να αναφέρετε τέσσερεις (4) παράγοντες που επηρεάζουν την εκχύλιση των πολυφαινόλων (μον.4)

Χρόνος της εκχύλισης
Ποικιλία
Μηχανήματα
Τρόπος εκχύλισης

B. Ποιός είναι ο **βασικότατος** παράγοντας για την σταθεροποίηση του χρώματος των πολυφαινόλων και των ανθοκυάνων;

Με την προσθήκη μπεντονίτη

(μον.4)

ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από 2 ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις.

17. Να αναφέρετε όλα τα στάδια και τον αναγκαίο εξοπλισμό από την παραλαβή των σταφυλιών μέχρι την εμφιάλωση ενός λευκού οίνου.

(μον.10)

Γίνεται το μάζεμα των σταφυλιών, έρχονται στο οινοποιείο, γίνεται το ζύγισμα των σταφυλιών και ξεκινά το άλεσμα των σταφυλιών, απορραγισμός, πιεστήριο και στην συνέχεια γίνεται η διαδικασία της απολάσπωσης. Ξεκινά η ζύμωση και όταν τελειώσει γίνεται η σταθεροποίηση, φιλτράρισμα, κολλάρισμα και εμφιάλωση.

Ο εξοπλισμός που χρειάζεται για την οινοποίηση ενός λευκού οίνου είναι:

Σπαστήρας-Εκραγιστήριο-Αντλίες-Πνευματικό Πιεστήριο- Δεξαμενή
Απολάσπωσης-Οινοποιητής-Μηχανή Φιλτραρίσματος-Εμφιαλωτική

18. Να αναφέρετε τα πλεονεκτήματα του απορραγισμού και τα πλεονεκτήματα του μη απορραγισμού

Απορραγισμός: Δεν παίρνουν πικρά στοιχεία

Πιο ισορροπημένο χρώμα και αρώματα

Μη απορραγισμός: Γρηγορότερη Αλκοολική Ζύμωση λόγω μείωσης της θερμοκρασίας και της αύξησης του διαθέσιμου O₂.

Απενεργοποίηση της Λακάσης του *Botrytis cinerea*.

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ