

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

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α', Β' ΚΑΙ Γ').

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
3. Να απαντήσετε σε όλα τα θέματα μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση, και μόνο για σχήματα, πίνακες, διαγράμματα κλπ.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
5. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)

1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ

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: (μον.2)

(β) ΕΡΥΘΡΑ : (μον.2)

2. Να γράψετε τα μέρη του σταφυλιού.

(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; (μον.4)

12. Συμπληρώστε τα κενά
Οι **πολυφαινόλες** προσφέρουν στους οίνους (1).....,
(2)....., (3)..... και (4)..... (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; (μον.8)

14. Ποιές είναι οι επιπτώσεις από την υπέρμετρη θείωση στον σταφυλοπολτό; (μον.8)

15. Α. Ποιά είναι η διαδικασία της στατικής απολάσπωσης? (μον.4)
Β. Να αναφέρετε τέσσερα είδη πιεστηρίων που συναντούμε σε ένα σύγχρονο οινοποιείο (μον.4)

16. Α. Να αναφέρετε τέσσερεις (4) παράγοντες που επηρεάζουν την εκχύλιση των πολυφαινόλων (μον.4)
Β. Ποιός είναι ο **βασικότατος** παράγοντας για την σταθεροποίηση του χρώματος των πολυφαινόλων και των ανθοκυάνων; (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)

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

(μον.10)

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ