

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

ΕΝΙΑΙΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 25 - 20 26

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Παρασκευή, 22 Μαΐου 2026

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : thoa 102

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90 λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΠΕΝΤΕ (5) 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 τις ακόλουθες οινοποιήσιμες ποικιλίες με βάση το χρώμα: 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. Να χαρακτηρίσετε την πιο κάτω δήλωση ως ΣΩΣΤΗ ή ΛΑΘΟΣ:
Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης προστίθεται άζωτο για να βοηθήσει στην ομαλή διεξαγωγή της. (μον.4)

4. Να χαρακτηρίσετε την πιο κάτω δήλωση ως ΣΩΣΤΗ ή ΛΑΘΟΣ:
Η καλύτερη ποιότητα κρασιού γίνεται από χυμό «ελευθέρας ροής». (μον.4)

5. Να χαρακτηρίσετε την πιο κάτω δήλωση ως ΣΩΣΤΗ ή ΛΑΘΟΣ:
Για να αποφύγουμε τις οξειδώσεις στον σταφυλοπολτό προσθέτουμε θειώδης ανιδρύτη. (μον.4)

6. Να χαρακτηρίσετε την πιο κάτω δήλωση ως ΣΩΣΤΗ ή ΛΑΘΟΣ:
Η λευκή οινοποίηση γίνεται μόνο από λευκά σταφύλια. (μον.4)

7. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση. Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν τη ζύμωση;
(α) Σάκχαρα (β) Αλκοόλη
(γ) Άζωτο (δ) Όλα τα πιο πάνω (μον.4)

8. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση. Ποιες παράμετροι καθορίζουν το επίπεδο θείωσης στον σταφυλοπολτό;
(α) Η ποικιλία του σταφυλιού (β) Η ώρα του τρύγου
(γ) Τα συστατικά του εδάφους (δ) Το PH του σταφυλιού (μον.4)

9. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση. Τι θα συμβεί όταν κατά τη ζύμωση επιδρούν ψηλές θερμοκρασίες;

(α) Απώλεια θετικών αρωμάτων

(β) Κίνδυνος αναγωγικών οσμών

(γ) Γρήγορη ζύμωση

(δ) Μεταλλική γεύση στο κρασί

(μον.4)

10. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση. Ποιο θεωρείται πλεονέκτημα του απορραγισμού;

(α) Αύξηση του αλκοολικού τίτλου

(β) Απενεργοποίηση της Λακάσης

(γ) Καλύτερη διαφυγή γλεύκους στο πιεστήριο

(δ) Όλα τα πιο πάνω

(μον.4)

11. Να αναφέρετε με ποιους τρόπους γίνεται η εκχύλιση των πολυφαινόλων.

(μον.4)

12. Να συμπληρώσετε τα κενά.

Οι πολυφαινόλες προσφέρουν στους οίνους (α) _____,

(β) _____, (γ) _____ και (δ) _____.

(μον.4)

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

13. Να αναφέρετε δύο τρόπους δειγματοληψίας στο αμπέλι για να ορίσουμε την έναρξη του τρύγου. Ποιος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ομοιόμορφους αμπελώνες;

(μον.8)

14. Να παρουσιάσετε τις επιπτώσεις από την υπέρμετρη θείωση στον σταφυλοπολτό.

(μον.8)

