

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΤΡΑΜΗΝΩΝ 2020 - 2021

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: 31/05/2021

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: thoa 102

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΕΣΣΕΡΙΣ (4) ΣΕΛΙΔΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Στο εξώφυλλο του τετραδίου απαντήσεων να συμπληρώσετε όλα τα κενά με τα στοιχεία που ζητούνται.
2. Το δοκίμιο αποτελείται από τρία μέρη. Μέρος Α', Μέρος Β' και Μέρος Γ'.
3. **Να απαντήσετε ΟΛΑ τα ερωτήματα.**
4. Οι συνολικές μονάδες του δοκιμίου είναι 100.
5. Ο αριθμός των μονάδων για κάθε ερώτηση ή υποερώτημα φαίνεται στο τέλος της ερώτησης ή του υποερωτήματος σε παρένθεση.
6. **Να μην αντιγράψετε τα θέματα** στο τετράδιο απαντήσεων.
7. Να μη γράψετε πουθενά στις απαντήσεις σας το όνομά σας.
8. Τυχόν σημειώσεις σας πάνω στα θέματα δεν θα βαθμολογηθούν.
9. Να απαντήσετε στο τετράδιό σας σε όλα τα θέματα **μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης**. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση.
10. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
11. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

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 παραδοσιακές οινοποιήσιμες ποικιλίες: Ξυνιστέρι, Μαύρο, Μαραθεύτικο, Σπούρτικο, Όφθαλμο, Μοροκανέλλα, Γιαννούδι, Μαλάγα.

(α) ΛΕΥΚΑ:
(μον.2)

(β) ΕΡΥΘΡΑ :
(μον.2)

2. Να γράψετε τα μέρη του σταφυλιού.

(μον.4)

3. Κατά την παρασκευή οίνου Νουβό «Nouveau» τα σταφύλια μετά το άλεσμα μπαίνουν σε δεξαμενές οι οποίες απογεμίζονται με Διοξειδίο του Άνθρακα .
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 νιτρικό κάλλιο
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

Οιαποτελούν το «.....» των οίνων
στον

(μον.4)

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

13. Υπάρχουν τρεις (3) τρόποι 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 βασική διαφορά μεταξύ των φυσικών αφρωδών από τους αφρίζοντες οίνους;

(μον.4)

Β. Πως χωρίζονται οι αφρώδεις οίνοι ανάλογα με την περιεκτικότητα τους σε Διοξείδιο του άνθρακα (CO_2);

(μον.4)

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

(μον.4)

Β. Ποιός είναι ο **βασικότερος** 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 οίνου.

(μον.10)

18. Η παραμονή των νέων οίνων σε επαφή με τις βιολογικές λάσπες μπορεί να οδηγήσει στον εμπλουτισμό των οίνων σε μακρομοριακές ουσίες που προέρχονται από την αυτόλυση των κυττάρων και που βελτιώνουν οργανοληπτικά τους οίνους. Όμως η πρακτική αυτή ενέχει και τον κίνδυνο σχηματισμού ανεπιθύμητων αναγωγικών οσμών.

Ο οινολόγος καλείται να επιλέξει μεταξύ δυο επιλογών για αποφυγή των πιο πάνω προβλημάτων. Ποιές είναι αυτές οι δυο επιλογές και να τις επεξηγήσετε;

(μον.10)

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ