

ENOLOGIA 2015: Svolgere la parte prima e rispondere a 2/4 domande della parte seconda.

#### Parte prima

L'organizzazione e la gestione delle attività enologiche richiedono non solo la conoscenza dei principali aspetti della fermentazione, ma anche la capacità di scegliere le corrette tecnologie e di prevenire i fenomeni che potrebbero condizionare negativamente la qualità del prodotto.

Il candidato, dopo aver evidenziato l'evoluzione dei principali componenti dell'acino e determinato il momento più idoneo per la vendemmia, scelga una tecnologia di vinificazione per un vino a denominazione di origine, soffermandosi brevemente su alcune delle criticità che possono influire sul corretto svolgimento della fermentazione alcolica.

#### Parte seconda

1. Correzione della gradazione alcolica potenziale: modalità operative e prodotti ammessi dalla normativa alla luce anche di eventuali esperienze operative extra scolastiche.
2. Scopi dell'utilizzo dell' anidride solforosa in enologia.
3. Impiego degli enzimi pectolitici durante la chiarificazione del mosto.
4. Materiali utilizzati per la costruzione dei vasi vinari.