

Naam:

Vraag 1

Beschrijf diverse vinificatiemethoden voor wijnen van de witte muscat-druif.

Noem daarbij per methode een voorbeeld van een wijn met de belangrijkste smaakkenmerken.

Vraag 2

De volgende drie subvragen hebben betrekking op de voorschriften voor de bereiding van Crémant d'Alsace.

- a) In de voorschriften voor de bereiding van Crémant d'Alsace staat onder meer dat uit 150 kg druiven niet meer dan 100 liter most geperst mag worden.
Waarom is dit voorgeschreven?
- b) Het gebruik van continue persen en van persen met kettingen is verboden.
Leg uit waarom en geef aan welke persmethoden zijn toegestaan. Betrek daarbij de gevolgen voor de kwaliteit van de wijn.
- c) Waarom mag de wijn voor dégorgement maximaal 13% alcohol bevatten?

Vraag 3

Bespreek 3 van de 5 onderstaande onderwerpen of begrippen.

Geef per gekozen onderdeel een definitie of omschrijving en beschrijf het effect op de kwaliteit en stijl van wijn.

- Acetaldehyde
- Amerikaans eikenhout
- Microbullage
- Restsuikergehalte
- Vluchtig zuur

Naam:

Vraag 4



Op dit achteretiket van een rode wijn komen diverse vermeldingen voor.

Beantwoord de volgende subvragen.

- a) Wat zijn Fairtrade Grapes (Malbec)?
- b) Licht het gebruik van de volgende 'ingrediënten' toe:
 - Tartaric acid
 - Stabiliser (Potassium bitartrate)
 - Tannin