

Naam:

Vraag 1

Bij de alcoholische gisting worden o.a. ethanol, glycerol, koolzuurgas en diverse zuren gevormd welke een organoleptische bijdrage leveren.

Bespreek van de volgende drie stoffen of groepen van stoffen wat de bijdrage aan de geur en/of de smaak van wijn is.

- a. ethanol en glycerol
- b. koolzuurgas
- c. gevormde zuren

Vraag 2

Bespreek drie van de vijf onderstaande onderwerpen.
Geef per onderwerp de werkwijze aan en noem de voor- en nadelen.
Geef per behandeld onderwerp een voorbeeld vanuit de praktijk.

- selectie van de oogst bij binnenkomst (tri de la vendange)
- bâtonnage
- gebruik van enzymen
- gebruik van eikenhouten staven
- toepassing van eiwit

Vraag 3

Beschrijf zo gedetailleerd mogelijk de vinificatie van een champagne brut vanaf het binnenkomen van de druiven tot aan de expeditie.

Vraag 4

Het aantal wijnen met een hoge pH-waarde neemt toe.
Beantwoord de volgende vragen:

- a. Wat wordt bedoeld met de pH-waarde?
- b. Wat is de oorzaak van de toename van wijnen met een hoge pH-waarde?
- c. Wat is het organoleptische gevolg van een hoge pH-waarde in wijn?
- d. Op welke manier kan de wijnmaker de pH-waarde van wijn beïnvloeden?
- e. Waarom zou de wijnmaker de pH-waarde wijzigen?