

Naam:

Vraag 1

In een omschrijving op de website van een rode wijn staat de volgende tekst:

WINEMAKING NOTES

Grapes were hand-picked, sorted, destemmed, crushed and placed in stainless steel tanks for fermentation. The grapes had a total maceration for 15 - 25 days. Afterwards, the wine was aged for 12 months in French oak barrels, 35% new.

WIJNBEREIDING

Druiven zijn met de hand geplukt, gesorteerd, onsteeld, gekneusd waarna gisting in roestvrijstalen tanks heeft plaatsgevonden. De totale maceratieduur varieert van 15 tot 25 dagen. Daarna heeft de wijn 12 maanden gerijpt in Franse eikenhouten vaten, waarvan 35% nieuw.

Besprek per stap uitgebreid:

- a. Waarom de wijnmaker de handeling verricht.
- b. De wijze waarop de wijnmaker de handeling kan uitvoeren.
- c. De gevolgen van de handeling.

Vraag 2

Beschouw de volgende fouten in wijn:

- Brett
- schimmelgeuren
- voortijdige oxidatie (oxydation prématurée)

Beantwoord per onderdeel de volgende vragen:

- a. Beschrijf hoe deze fouten kunnen ontstaan en geef daarbij voorbeelden vanuit de praktijk.
- b. Op welke wijze kunnen deze afwijkingen worden voorkomen?
- c. Zijn de geconstateerde afwijkingen te herstellen? Geef een toelichting.

Vraag 3

Besprek 3 van de 5 onderstaande oenologische handelingen of toevoegingen.

- toepassing van stikstof
- thermovinificatie
- bâtonnage
- eikenhouten chips
- gebruik van ascorbinezuur

- a. Geef een omschrijving van de 3 geselecteerde onderwerpen.
- b. Besprek per geselecteerd onderwerp het effect op de kwaliteit en de stijl van de wijn.

Naam:

Vraag 4

Onderstaand is een analyse van een witte wijn voor botteling.

Bekijk deze analyse zorgvuldig.

parameter	waarde	eenheid
alcoholgehalte	12,25	% Vol
totaal suiker	7,3	g/l
totaal zuur	4,6	g/l wijnsteenzuur
vluchtig zuur	0,44	g/l azijnzuur
vrij sulfiet	0	mg/l
totaal sulfiet	32	mg/l
pH	3,63	
wijnsteenzuur	2,4	g/l
appelzuur	0,0	g/l
melkzuur	2,3	g/l
glucose	3,0	g/l
fructose	4,3	g/l
glycerol	5,4	g/l

- Beschrijf de stijl van de wijn uitgaande van bovenstaande parameters.
- Welke handelingen zijn noodzakelijk en/of mogelijk voordat de wijn gebotteld wordt?