

Verifica del 18 Marzo 2017

- In cosa consiste la fermentazione alcolica ? (Quali sono i microrganismi che la svolgono, illustra come si calcola da 100 g di zucchero il probabile grado alcolico ecc. )
- Perché nel processo di vinificazione sono importanti le modalità di trasporto dell'uva in cantina ?
- Descrivi i tini di fermentazione, quali conosci e di che materiale sono fatti. Illustra vantaggi e svantaggi per ognuno di quelli da te conosciuti
- Cosa sono le laccasi e le polifenolossidasi ? Indica quali sono gli organismi che le producono e in quali condizioni si sviluppano tali sostanze.
- Descrivi il processo di vinificazione in rosso o per macerazione. Spiega perché è chiamato così (quali sostanze rilasciano la colorazione del vino.. ecc.)
- Quali sono i fattori da evitare per produrre un vino di qualità e quali sono le condizioni da creare per ottenere un buon prodotto finale ?
- Cos'è la Botrite e cosa provoca nel vino ?
- Scrivi la fermentazione malo lattica dal punto di vista chimico, e illustra quando avviene e ad opera di quali microorganismi ?
- Scegli un'attività svolta in laboratorio e presentala secondo lo schema appreso:

Titolo:

Obiettivi:

Indicazioni teoriche:

Strumenti e Materiali:

Procedimento:

Raccolta dati:

Conclusioni:

Illustrando possibilmente, le ragioni da te conosciute, sull'importanza di quell'analisi nel processo di vinificazione.