



Ministero dell'istruzione e del merito

H046 - STAATLICHE ABSCHLUSSPRÜFUNG DER OBERSCHULEN

Fachrichtung: ITVE – LANDWIRTSCHAFT, LEBENSMITTEL UND VERARBEITUNG
SCHWERPUNKT WEINBAU UND ÖNOLOGIE

Fach: ÖNOLOGIE

Führen Sie Teil I der Arbeit und zwei der vorgeschlagenen Fragestellungen aus Teil II aus.

TEIL I

Wählen Sie aufgrund der Bodenbeschaffenheit und der klimatischen Bedingungen eines Ihnen bekannten Gebietes eine weiße Rebsorte, welche für die Produktion eines Weißweines mit Ursprungsbezeichnung (DOC) am besten geeignet ist.

Beschreiben und analysieren Sie anschließend kritisch das Flussdiagramm der Weinbereitung und gehen Sie dabei auch auf neue Technologien im Keller und geltende Vorschriften ein.

Zeigen Sie abschließend die Gründe für Instabilitäten bei Weißweinen auf und beschreiben Sie die önologischen Verfahren zur Gewinnung eines über die Zeit klaren und stabilen Weines.

TEIL 2

- 1) Beschreiben Sie die Techniken der Weinsteinstabilisierung in Abhängigkeit des angestrebten önologischen Zieles.
- 2) Zeigen Sie die Parameter auf, die bei der Bestimmung des optimalen Erntezeitpunktes zu berücksichtigen sind.
- 3) Vertiefen Sie eine der Ihnen bekannten Filtrationstechniken, auch bezugnehmend auf eventuelle außerschulische Arbeitserfahrungen.
- 4) Verwendung von Schwefeldioxid: Methoden, Zeitpunkt und Verwendungstechniken unter Beachtung der geltenden Vorschriften.

Dauer der Arbeit: 6 Stunden

Der Gebrauch von technischen Handbüchern ist erlaubt

Der Gebrauch eines deutschsprachigen Wörterbuchs ist erlaubt

Der Gebrauch eines zweisprachigen Wörterbuchs (Deutsch - Sprache des Herkunftslandes) ist für Schülerinnen und Schüler mit Migrationshintergrund erlaubt

Das Schulgebäude darf erst drei Stunden nach Bekanntgabe des Themas verlassen werden