

*Ministero dell'istruzione e del merito***A046 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Disciplina: ENOLOGIA

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Da fonte dell'osservatorio UIV-ISMEA la categoria spumanti CHARMAT ha archiviato l'anno 2022 con una crescita pari al 13%.

Il candidato, dopo aver classificato i diversi metodi di spumantizzazione, si soffermi sul metodo Charmat/Martinotti evidenziando anche le caratteristiche del vino base.

Successivamente produca uno schema di flusso soffermandosi in modo particolare sulle criticità della presa di spuma e dell'imbottigliamento.

SECONDA PARTE

1. Illustrare le caratteristiche tecniche e strutturali dell'autoclave.
2. Descrivere l'evoluzione e le caratteristiche dei vasi vinari più utilizzati.
3. Descrivere le criticità della presa di spuma negli spumanti metodo classico.
4. Stabilizzazione colloidale dei vini: prodotti utilizzabili e modalità di esecuzione secondo la normativa vigente.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.