

Vraag 1

Bij de alcoholische gisting worden stoffen gevormd die een geur- en/of smaakbijdrage aan wijn leveren.

Bespreek de belangrijkste stoffen of groepen van stoffen van de alcoholische gisting met hun organoleptische bijdrage.

Vraag 2

Bespreek drie van de vijf onderstaande onderwerpen.

- Geef per onderwerp een definitie.
 - Bespreek de werkwijze/werking en betrek hierin de relevantie ervan voor de kwaliteit en stijl van wijn.
 - Noem per behandeld onderwerp een voorbeeld uit de praktijk.
- a. selectie van de oogst bij binnenkomst (*tri de la vendange*)
 - b. bâtonnage
 - c. het secundair aroma van wijn
 - d. enzymen
 - e. voortijdige oxidatie (oxydation prématurée oftewel *premox*)

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?