

Vraag 1

Bespreek de volgende onderdelen van vinificatie voor de druivenrassen pinot noir en cabernet sauvignon.

- a) pigeage, remontage
- b) inwekingsduur
- c) vergistingstemperatuur

Vraag 2

Bespreek drie van de vijf onderstaande onderwerpen:

Geef per onderwerp een definitie en beschrijf de relevantie voor de kwaliteit en stijl van wijn.

- a) de anthocyanen en tannine in druivensap en wijn
- b) de traditionele verticale druivenpers en de pneumatische pers
- c) natuurlijke gist en fabrieksgist
- d) maceration carbonique en maceration semi-carbonique
- e) microbullage en soutirage

Vraag 3

Beschrijf het gebruik van zwaveldioxide (SO₂) tijdens het hele vinificatieproces.

Vraag 4

Wat is het effect van het wel, gedeeltelijk of niet doorvoeren van de malolactische omzetting van de basiswijn van champagne?