

Naam:

Vraag 1

Beschrijf de volgende drie producten die bij de wijnbereiding gebruikt kunnen worden en geef aan waar, wanneer en waarom ze toegepast kunnen worden.

- stikstof
- enzymen
- wijnsteenzuur

Vraag 2

In de productievoorschriften van de herkomstbenaming Alsace (*cahier de charges de l'AOP Alsace*) staan onder andere onderstaande bepalingen over de behandeling van de oogst en de vinificatie. De AOP Alsace heeft betrekking op stille witte en rode wijn en rosé.

Leg onderstaande voorschriften uit, bespreek de gevolgen ervan en geef redenen waarom deze voorschriften expliciet in het cahier zijn opgenomen.

Franstalige tekst	Nederlandse vertaling
1. L'utilisation de morceaux de bois est interdite.	1. Het gebruik van houtsnippers is verboden.
2. Les vins susceptibles de bénéficier des mentions «vendanges tardives» et «sélection de grains nobles» ne font l'objet d'aucun enrichissement.	2. Wijnen met de benaming <i>vendanges tardives</i> en <i>sélection de grains nobles</i> mogen niet verrijkt worden.
3. Les pressoirs continus sont interdits.	3. Het gebruik van continue persen is verboden.

Vraag 3

Wat zijn de effecten van sulfietgebruik op de oogst van blauwe druiven bij de rode-wijnbereiding? Bespreek dit gebruik tot het moment dat de alcoholische gisting start.

Vraag 4

Beschrijf de overeenkomsten en verschillen in de productie van Sauternes en Tokaji Aszú.