

Naam:

---

### Vraag 1

Tannine speelt een belangrijke rol in wijn.

- a. Wat is tannine?
- b. Hoe kan een wijnmaker de extractie en aanwezigheid van tannine in wijn reguleren? Geef daarbij aan wat het doel is van de gekozen werkwijze en noem voorbeelden vanuit de praktijk.

### Vraag 2

De malolactische omzetting beïnvloedt de stijl van een wijn.

Bespreek de effecten van de malo bij de vinificatie.

Geef daarbij voorbeelden vanuit de praktijk.

### Vraag 3

Afvullen op fles is een cruciale fase van de wijnbereiding.

Benoem de aspecten die bij het afvullen van stille wijn een rol spelen.

Geef voorbeelden vanuit de praktijk.

### Vraag 4

Bespreek drie van de vijf onderstaande onderwerpen. Geef per onderwerp een definitie, zo nodig de werkwijze en de relevantie voor de kwaliteit en stijl van wijn. Noem per behandeld onderwerp minimaal één voorbeeld uit de praktijk.

- délestage
- enzymen
- het primair aroma van wijn
- selectie van de oogst bij binnenkomst (*tri de la vendange*)
- voortijdige oxidatie (*oxydation prématurée*)