

Naam:

Vraag 1

Bij de alcoholische gisting worden o.a. ethanol, glycerol, diverse zuren en gistingsaroma's gevormd welke een organoleptische bijdrage leveren. Bespreek van de volgende drie stoffen of groepen van stoffen wat de bijdrage aan geur en/of smaak van wijn is.

- Ethanol en glycerol.
- Gevormde zuren.
- Gistingsaroma's.

Vraag 2

Bekijk onderstaand etiket.

<p>GOVERNMENT WARNING: (1) ACCORDING TO THE SURGEON GENERAL, WOMEN SHOULD NOT DRINK ALCOHOLIC BEVERAGES DURING PREGNANCY BECAUSE OF THE RISK OF BIRTH DEFECTS. (2) CONSUMPTION OF ALCOHOLIC BEVERAGES IMPAIRS YOUR ABILITY TO DRIVE A CAR OR OPERATE MACHINERY, AND MAY CAUSE HEALTH PROBLEMS.</p> <p>CONTAINS SULFITES</p>	<p>Vineyard Production Yields, Monte Bello Parcels: 81.3 tons from 60.6 acres</p>	<p>RIDGE 2012 MONTE BELLO®</p> <p>MONTE BELLO VINEYARD 64% CABERNET SAUVIGNON 22% MERLOT, 8% CABERNET FRANC, 6% PETIT VERDOT SANTA CRUZ MOUNTAINS 13.8% ALCOHOL BY VOLUME GROWN, PRODUCED & BOTTLED BY RIDGE VINEYARDS 18100 MONTE BELLO ROAD, P. O. BOX 1810, CUPERTINO, CA 95015</p>
	<p>2012 Monte Bello Estate Vineyard, bottled June 2014 A dry winter ended abruptly in February, as we raced to finish pruning before new growth emerged. That early start to the growing season, and late September heat, threatened to over-ripen the fruit. With help from our Sonoma crew, we harvested in a record sixteen days. Despite limiting pump-overs and pressing early, tannins were quick to extract, producing one of our most structured vintages. In tastings, 19 of 24 parcels were selected for this exceptional wine. Balanced and appealing now, it will come into its own with twenty years of age, and show well at fifty. EB (2/14)</p> <p>Ingredients: Hand harvested, sustainably grown estate grapes; indigenous yeasts; naturally occurring malolactic bacteria; 2.4% water addition; calcium carbonate; oak from barrel aging; minimum effective SO₂. PD (2/14)</p> <p>408.867.3233 750mL @REGISTERED TRADEMARK www.ridgevine.com</p>	

Bespreek de keldertechnieken om het alcoholgehalte te verlagen. Geef per techniek de reden waarom en de wijze waarop hij is toegepast. Benoem daarbij voorbeelden uit Europa en van buiten Europa.

Vraag 3

Bespreek drie van de vijf onderstaande onderwerpen.

Geef per gekozen onderdeel een definitie of omschrijving en beschrijf het effect op de wijn.

Betrek in je antwoorden voorbeelden vanuit de praktijk.

- Amerikaans eikenhout
- Arabische gom
- Microbullage
- TCA
- Vinolok

Vraag 4

Beschrijf zo gedetailleerd mogelijk de vinificatie van een champagne rosé vanaf het binnenkomen van de druiven tot aan de expeditie.