

Naam:

Vraag 1

Beantwoord 3 van de 5 onderstaande vragen en geef naast de theoretische uitleg ook voorbeelden vanuit de praktijk.

- Welke rol speelt stikstof bij de wijnbereiding?
- Wat betekent een lage pH-waarde voor een droge witte wijn?
- Wat wordt bedoeld met secundair aroma?
- Wat wordt beoogd met het toepassen van bâtonnage?
- Hoe wordt Muscat de Beaumes-de-Venise gevinifieerd? Geef een beknopte beschrijving.

Vraag 2

Rode wijn kan op barrique worden opgevoed.

Geef aan welke behandelingen kunnen worden verricht bij de opvoeding van rode wijn op barrique. Licht de door u genoemde behandelingen toe en geef daarbij voorbeelden vanuit de praktijk.

Vraag 3

De *Brettanomyces bruxellensis* gist kan een fout of afwijking in wijn veroorzaken. Beantwoord de volgende vragen.

- a. Hoe kan deze afwijking ontstaan?
- b. Hoe kan deze afwijking worden voorkomen?
- c. Is de afwijking te herstellen en zo ja, hoe?

Vraag 4

Een coöperatie in Zuid-Frankrijk maakt een conventionele en biologische Chardonnay.

Noem en beschrijf verschillen in vinificatie conform de EU-wijnwetgeving.