

Naam:

Vraag 1

Mannoproteïnen afkomstig uit de gistcel hebben een rol tijdens de wijnbereiding. Definieer wat mannoproteïnen zijn en beschrijf hun rol bij de bereiding van witte, rode en mousserende wijn.

Vraag 2

In een productdossier van BOB Rivierenland, ingesteld in 2021, staan diverse bepalingen m.b.t. de vinificatie van wijn. In onderstaande tabel staan enkele vereisten voor droge rode wijn van bijvoorbeeld regent en droge witte wijn van bijvoorbeeld johanniter.

	maximaal suikergehalte	minimaal effectief alcoholgehalte	minimale totale zuurgehalte (wijnsteenzuur)
Rode wijn, droog, houtgelagerd	6 g/l	12 %	4,0 g/l
Witte wijn, droog, fruitig	9 g/l	10,5 %	6,0 g/l

- Stel dat het natuurlijk alcoholgehalte in een oogstjaar lager is dan het vereiste minimaal effectief alcoholgehalte. Welke mogelijkheden heeft de wijnmaker dan om het vereiste minimale alcoholgehalte te bereiken?
- Bekijk de tabel. Geef een verklaring voor de verschillen in gehalte aan suiker, alcohol en zuur tussen de rode en witte wijn.

Vraag 3

Beantwoord 3 van de 5 onderstaande items.
Geef naast de theoretische uitleg voorbeelden vanuit de praktijk.

- Welke rol speelt stikstof bij de wijnbereiding?
- Beschrijf hoe de lichtroze kleur in rosé wordt bereikt.
- Wat wordt beoogd met het toepassen van koude schilweking bij de bereiding van rode wijn?
- Wat betekent een lage pH-waarde voor de stabiliteit van een zoete witte wijn?
- Beschrijf het effect van mutage sur grains.

Vraag 4

Bij de vinificatie van mousserende wijn volgens de traditionele methode rijpt de wijn een bepaalde periode op fles voor het dégorgement. Die rijpingsduur kan verschillen.

- Geef aan wat het effect is van deze rijpingsperiode.
- Waarom is de minimale rijpingsperiode van champagne en cava verschillend? Licht dit toe.