ZAGADNIENIA NA EGZAMIN INŻYNIERSKI

KIERUNEK: ENOLOGIA I CYDROWNICTWO - Studia stacjonarne

1. Historyczne i legendarne początki uprawy winorośli i spożycia wina.
2. Historia uprawy winorośli w wybranym kraju lub regionie.
3. Perspektywy rozwoju uprawy winorośli i produkcji wina w Polsce.
4. Konsekwencje deficytu wody w uprawach roślin sadowniczych.
5. Możliwości rozwoju enoturystyki w Polsce**.**
6. Rola klimatu w uprawie winorośli.
7. Etapy szczepienia odmian szlachetnych winorośli na podkładkach.
8. Globalne ocieplenie, a uprawa winorośli.
9. Wady i zalety rozmnażania wegetatywnego roślin sadowniczych i winorośli.
10. Rola podkładek w uprawie roślin sadowniczych, ze szczególnym uwzględnieniem winorośli.
11. Wady i zalety stosowania środków chwastobójczych w uprawach sadowniczych.
12. Gatunki winorośli amerykańskich i ich rola w powstaniu odmian uprawnych.
13. Wpływ temperatury na natężenie procesu fotosyntezy.
14. Wymagania winorośli i roślin sadowniczych względem odczynu gleby i sposoby jego regulacji.
15. Rola materii organicznej i jej wpływu na jakość gleby.
16. Znaczenie mikoryzy w uprawach roślin sadowniczych.
17. Obcopylne gatunki sadownicze.
18. Przemienność owocowania i sposoby jej regulacji.
19. Zalety i wady stosowania ściółek.
20. Co decyduje o przydatności odmiany jabłek do produkcji cydru?
21. Podstawowe sposoby cięcia i prowadzenia winorośli.
22. Zabiegi agrotechniczne w winnicy.
23. Odżywianie winorośli.
24. Monitoring patogenów i szkodników w uprawie winorośli.
25. Najważniejsze szkodniki w uprawie winorośli.
26. Sposoby antagonistycznego oddziaływania mikroorganizmów, przykłady preparatów.
27. Preparaty biologiczne stosowane w ochronie winorośli przed szkodnikami.
28. Allelopatia i jej znaczenie w uprawie roślin.
29. Choroby owoców roślin sadowniczych, ze szczególnym uwzględnieniem winorośli.
30. Fungicydy stosowane w ochronie roślin sadowniczych i ich sposoby działania na patogeny.
31. Wymogi prawne w produkcji win i cydrów w Polsce.
32. Czynniki wpływające na proces oceny organoleptycznej.
33. Metody analityczne służące oszacowaniu zawartości cukru w moszczach.
34. Metody stosowane w analizie sensorycznej.
35. Różnica między badaniami sensorycznymi prowadzonymi przez wykwalifikowany panel, a badaniami konsumenckimi.
36. Charakterystyka fermentacji alkoholowej.
37. Charakterystyka fermentacji jabłkowo – mlekowej.
38. Fermentacja spontaniczna wina, a aktywności mikroorganizmów.
39. Wymień i scharakteryzuj drożdże izolowane z win.
40. Wymień bakterie pożądane i niepożądane w winach i podaj ich działanie.
41. Przyczyny mętnienia wina i wytrącania się osadów w butelce.
42. Metody klarowania i filtrowania wina.
43. Cele dojrzewania wina w beczce.
44. Analiza ilościowa w spektrofotometrii UV-VIS.
45. Metody atomizacji w atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej (AAS).
46. Sposoby regulacji zawartości cukru i/lub kwasowości w soku.
47. Charakterystyka chorób i wad wina.
48. Rodzaje zafałszowań win, omów jeden rodzaj z nich.
49. Rodzaje zafałszowań cydrów, omów jeden rodzaj z nich.
50. Przyczyny ciemnienia enzymatycznego owoców i moszczy oraz sposoby zapobiegania
51. Omów budowę i zasadzę działania wybranych pras pneumatycznych i mechanicznych stosowanych do tłoczenia.
52. Omów na czym polega proces destylacji i rektyfikacji, przedstaw przykładową aparaturę.
53. Omów budowę i zasadę działania wybranego przeponowego wymiennika ciepła.
54. Różnica między „terroir”, a „appellason”.
55. Zasady klasyfikacji win stosowane we Francji, wyjaśnij rodzaje oznaczeń: AOC, VDQS, VdP, VDT i Cru.
56. Różnice między cydrem, a cydrem jakościowym.
57. Etapy produkcji cydru.
58. Różnice pomiędzy likierem, a nalewką oraz zasady ich serwowania.
59. Sposoby produkcji nalewek.
60. Zasady degustacji win.