

# Soluzioni delle verifiche di fine capitolo

## Capitolo 1 L'uva: produzione, raccolta, composizione

---

**3. Scelta multipla** - 1.d; 2.d; 3.c; 4.a; 5.e; 6.b; 7.a.

**4. Vero o falso** - a.F; b.V; c.F; d.F; e.V; f.V; g.F; h.V; i.V; j.F.

**6. Trova l'errore** - a. tannini/polifenoli; allegazione/invaiaatura; b. aspiratori/vibratori; basse/alte; c. rilevanti/basse o scarse; monocarbossilico/bicarbossilico; d. glicerolo/glucidi; isolati/coniugati

**7. Collegamento** - 1.i; 2.l; 3.c; 4.b; 5.f; 6.c; 7.a; 8.g; 9.d; 10.h.

**9. Collegamento** - 1.f; 2.a; 3.d; 4.c; 5.b; 6.l; 7.h; 8.i; 9.e; 10.g.

**10. A: aroma. P: pigmento** - A, P, P, A, A, P, A, P, A, P.

**11. Completamento aperto** - a. infruttescenza, bacche; b. buccia, polifenoli; c. endocarpo, apirene; d. terpeni, norisoprenoidi, metossipirazine; e. proantocianidine, acqua; f. 70, 80, sospensione, dispersione.

## Capitolo 2 Il mosto: aspetti microbiologici e chimici

---

**4. Vero o falso** - a.F; b.V; c.F; d.V; e.F; f.V; g.F; h.V; i.F.

**5. Trova l'errore** - a. lieviti/batteri; contemporaneamente/successivamente; b. proteolitici/pectolitici; elettroliti/colloidi.

**7. Completamento aperto** - OIV = Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino; LSA = Lievito Secco Attivo; NAD = Nicotinammide Adenin Dinucleotide; NADP = Nicotinammide Adenin Dinucleotide Fosfato; FAD = Flavin Adenin Dinucleotide; ATP = Adenosina Trifosfato; KHT = Tartrato Acido di Potassio o Bitartrato di Potassio; FML = Fermentazione Malolattica; OTA = Ocratossina A.

**8. Completamento aperto** - a. mosto muto, zuccherino; b. riferimento-criterio; c. membrane, ultrafiltrazione; d. unicellulari, gemmazione, mesofili; e. effetto Pasteur; f. piruvico, aldeide acetica, fermentazione.

## Capitolo 3 La vinificazione

4. **Scelta multipla** - 1.b; 2.e; 3.d; 4.c; 5.c; 6.d.

5. **Vero o falso** - a.V; b.F; c.V; d.F; e.F; f.F; g.V; h.V.

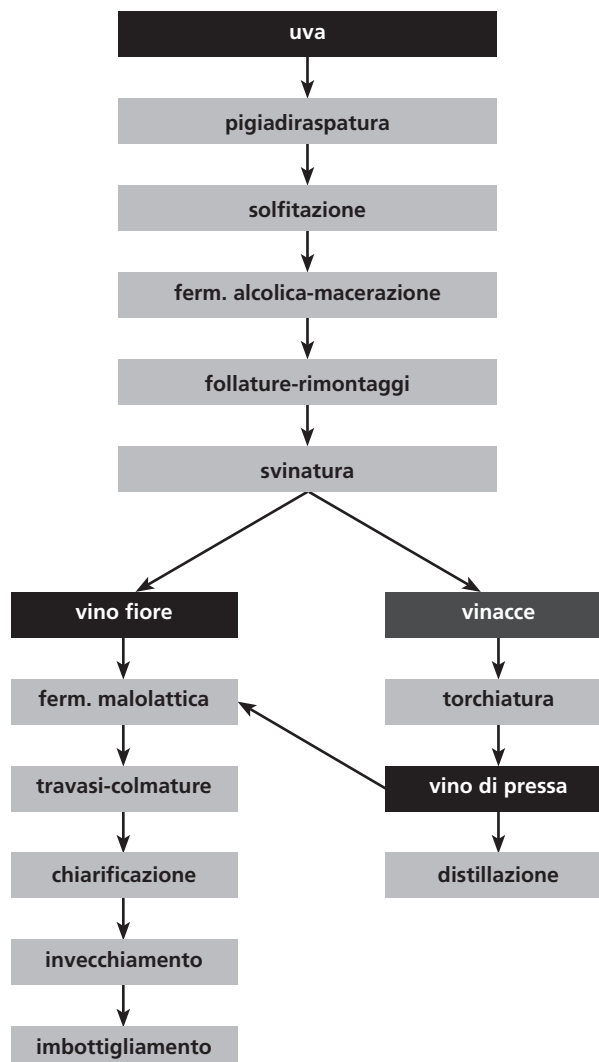
6. **Trova l'errore** - a. completamente/parzialmente; si depositano per gravità sul fondo del contenitore/risalgono in superficie o verso l'alto; b. delle bucce/dei vinaccioli; consumare giovani/invecchiare; c. citrico/lattico; amminoacidi/zuccheri; d. 50%/30%; 26/6.

7. **Collegamento** - 1.e; 2.g; 3.d; 4.a; 5.l; 6.h; 7.f; 8.i; 9.c; 10.b.

8. **R: vinificazione in rosso. B: vinificazione in bianco** - R, R, B, R, B, B, B, R.

9. **Completamento aperto** - a. follatori; b. lieviti; c. tannini; d. svinatura, colini; e. vinacce; f. chiarificare; g. pressatura diretta; h. due; i. di qualità; j. 70-80 °C; k. NTU *Nephelometry Turbidity Units*.

10. **Completamento aperto**



## Capitolo 4 Il vino: composizione e analisi

4. **Vero o falso** - a.V; b.F; c.F; d.V; e.V; f.F; g.F.

6. **Trova l'errore** - a. poliacoli/polifenoli; fermentazione/maturazione; b. idrolizzabili/condensati; bianchi/rossi.

7. **Completamento aperto** - a. picnometria, relativa, acqua; b. scambio ionico, minimi, 1,5 g/L; c. 250, 400, colorimetrico, metanale.

8. **U: uva. M: metabolismi microbici. F: fisso. V: volatile** - MV, MV, UF, MF, UF, UF, MV, MF, UF.

9. **Collegamento** - 1.c; 2.f; 3.a; 4.h; 5.i; 6.b; 7.d; 8.l; 9.g; 10.e.

## Capitolo 5 Cure e correzioni al vino

4. **Scelta multipla** - 1.b; 2.a; 3.c; 4.c; 5.c; 6.a; 7.c; 8.a; 9.d.

5. **Vero o falso** - a.V; b.F; c.V; d.V; e.V; f.V; g.V; h.F.

6. **Trova l'errore** - a. dal legno delle botti/dall'autolisi dei lieviti; lipoproteine/mannoproteine; b. ossidato/ridotto; una sola volta/più volte; c. citrato/tartrato; batteri/lieviti; d. aumentare/diminuire; maggiore/minore.

7. **Collegamento** - 1.e; 2.d; 3.b; 4.c; 5.h; 6.a; 7.f; 8.i; 9.l; 10.g.

9. **A: normali soluzioni. B: soluzioni colloidali. C: soluzioni sospese** - C, A, A, C, C, B, B, A.

10. **Completamento aperto** - EBDM = Elettrodialisi con Membrane Bipolari; NTU = *Nephelometric Turbidity Units*; PVPP = Polivinilpolipirrolidone; DMDC = Dicarbonato di Dimetile; HTST = *High Temperature Short Time* o Flash pastorizzazione; UR = Umidità Relativa; CEM/CEL = Membrana Ausiliaria Cationica; AEM/AEL = Membrana Ausiliaria Anionica.

11. **Completamento aperto** - a. chimica, tartarico; b. *layer*, cationico, elettrolisi; c. antociani, collaggio; d. ossigenazione, azoto; e. novembre, bitartrati, primavera; f. tappo colmatore.

## Capitolo 6 Invecchiamento e vini speciali

4. **Scelta multipla** - 1.a; 2.b; 3.e; 4.e; 5.d; 6.a; 7.b; 8.e; 9.e.

5. **Vero o falso** - a.F; b.F; c.V; d.F; e.V; f.F; g.V; h.F; i.F; j.V.

6. **Trova l'errore** - a. acciaio inox/legno; verticale/orizzontale; b. etere/alcol; un piacevole aroma/l'accescenza; c. *liqueur d'expédition/liqueur de tirage; remuage/pupitre*; d. Agrigento/Trapani; caramello/mistella; e. la metà/un terzo; *criaderas/soleras*.

7. **Collegamento** - 1.h; 2.a; 3.i; 4.c; 5.g; 6.l; 7.b; 8.f; 9.d; 10.e.

8. **F: fisico. C: chimico. FC: fisico-chimico. B: biologico** - B, C, C, F, F, FC, B, C, FC, C.

9. **Completamento aperto** - a. profumato, rosso bordeaux; b. primavera, imbottigliati; c. aldeidi, chinoni; d. bottiglia, ossigeno; e. DOC, fascetta; f. *d'expedition*, brut; g. artificiali, senza.

## Capitolo 7 Difetti, alterazioni e malattie dei vini

---

4. **Vero o falso** - a.F; b.V; c.V; d.V; e.F; f.F; g.V; h.F; i.V.

5. **Trova l'errore** - a. vinsanto/madeira; idrogeno/ossigeno; b. bianchi/rossi; batteri/lieviti.

6. **Collegamento** - 1.e; 2.a; 3.g; 4.b; 5.f; 6.d; 7.c.

7. **Collegamento** - 1.d; 2.f; 3.e; 4.b; 5.a; 6.c; 7.h; 8.g.

8. **Completamento aperto** - a. agenti patogeni, lieviti; b. mannitolo, lattico; c. sotolone, acido a-chetobutirrico; d. fosfato ferrico, fenoli.