

SECONDA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA 06/05/2025

CLASSE V AGRARIA – I.S. Antonio Meucci

Il candidato svolga la Parte Prima dell'assegnazione e risponda a due dei quesiti della Parte Seconda.

Parte prima

L'organizzazione e la gestione delle attività enologiche richiedono non solo la conoscenza dei principali aspetti della fermentazione, ma anche la capacità di scegliere le corrette tecnologie e di prevenire i fenomeni che potrebbero condizionare negativamente la qualità del prodotto. Il candidato, dopo aver evidenziato l'evoluzione dei principali componenti dell'acino e determinato il momento più idoneo per la vendemmia, scelga una tecnologia di vinificazione per un vino a denominazione di origine, soffermandosi sulle criticità che possono influire sul corretto svolgimento della fermentazione alcolica e malolattica.

Parte seconda

- 1- Correzione della gradazione alcolica potenziale: quali sono le modalità operative e i prodotti ammessi dalla normativa alla luce anche di eventuali esperienze operative extra scolastiche?
- 2- Quali sono gli scopi dell'utilizzo della solforosa in enologia?
- 3- Si descriva l'impiego degli enzimi pectolitici durante la chiarificazione del mosto e le ragioni dell'impiego di questi enzimi.
- 4- Quali sono i principali materiali utilizzati per la costruzione dei vasi vinari?

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia

SECONDA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA 06/05/2025

CLASSE V AGRARIA – I.S. Antonio Meucci

Il candidato svolga la Parte Prima dell'assegnazione e risponda a due dei quesiti della Parte Seconda.

Parte prima

- 1- Il candidato evidenzi quali sono componenti principali dell'acino, descriva inoltre la loro evoluzione nel tempo, dall'allegagione fino alla maturazione.
- 2- Il candidato indichi i metodi conosciuti per la determinazione dello stato di maturazione e del momento di raccolta indicandone i fattori.
- 3- Il candidato descriva un metodo di vinificazione per la realizzazione di un vino D.O.P.
- 4- Il candidato descriva le criticità che si possono incontrare durante la fermentazione alcolica e malolattica, indichi inoltre possibili metodi di prevenzione o possibili soluzioni alle criticità descritte.

Parte seconda

- 5- Correzione della gradazione alcolica potenziale: quali sono le modalità operative e i prodotti ammessi dalla normativa alla luce anche di eventuali esperienze operative extra scolastiche?
- 6- Quali sono gli scopi dell'utilizzo della solforosa in enologia?
- 7- Si descriva l'impiego degli enzimi pectolitici durante la chiarificazione del mosto e le ragioni dell'impiego di questi enzimi.
- 8- Quali sono i principali materiali utilizzati per la costruzione dei vasi vinari?

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia

PRIMA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA 20/03/2025

CLASSE V AGRARIA – I.S. Antonio Meucci

Il candidato svolga la Parte Prima dell'assegnazione e risponda a due dei quesiti della Parte Seconda.

Parte prima

La tradizione Vitivinicola in Italia è forte e ben radicata tanto dall'aver redatto una serie di regolamenti per la produzione di vini specifici che sono dotati di una denominazione d'origine.

Il candidato, riferendosi a un disciplinare di sua conoscenza, descriva tutti gli obiettivi enologici da raggiungere per produrre un vino rosso DOP e che siano ammessi nel disciplinare di riferimento.

Il candidato, inoltre, descriva il processo di vinificazione con particolare attenzione alle solfitazioni spiegando le ragioni per cui si sceglie di aggiungere metabisolfito di potassio, quale effetto ha sul microbioma e quali sono i limiti di legge per la presenza di anidride solforosa nei vini rossi.

Parte seconda

- 1- Quali sono le problematiche relative alla torbidità e come si possono risolvere?
- 2- Spiega il metodo del salasso
- 3- Descrivere le caratteristiche dei materiali con cui si producono i vasi vinari
- 4- Come si distingue il momento di raccolta relativamente all'evoluzione del contenuto dell'acino?

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia