

ZÁRÓVIZSGA KÉRDÉSEK
SZŐLÉSZ-BORÁSZ MÉRNÖK FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS
2013/2014. tanévtől kezdett
„A”

1. Jellemezze Magyarországot, Európát és a világot szőlő- és borkészítésének történetét, valamint a jelenlegi helyzetét!
2. Mutassa be és jellemezze a szőlő életszakaszait és fenofázisait!
3. Mutassa be a szőlőtermesztés ökológiai igényeit (klimatikus, edafikus és fiziógrafikus tényezőket)!
4. Jellemezze Magyarországot borvidékeivel!
5. Mutassa be a legfontosabb alkalmazott tökeformákat és jellemezze azokat!
6. Mutassa be a szőlő származását és jellemezze a fajták csoportosításának szempontjait!
7. Ismertesse és jellemezze Magyarországot legfontosabb fehérborszőlő-fajtáit!
8. Ismertesse és jellemezze Magyarországot legfontosabb vörösborszőlő-fajtáit!
9. Ismertesse és jellemezze Magyarországot legfontosabb csemegeszőlő- és alanyfajtáit!
10. Mutassa be a szőlő támrendszerének elemeit és a támasz kiépítésének körülményeit!
11. Mutassa be a szőlő alakító és termőkori metszésének biológiai törvényszerűségeit és az alkalmazott legfontosabb metszésmódokat!
12. Szőlőültetvények talajművelése (fizikai, kémiai és biológiai eljárások).
13. Szőlőültetvények talajerő-gazdálkodása.
14. A szőlő szaporítási módjai, - gyökeres oltványok készítésének technológiája.
15. A szőlőtelepítés körülményei, ültetvénylétesítés.
16. Fiatal és termő szőlő ültetvények zöldmunkái.
17. A szőlő legfontosabb kártevői és az ellenük folytatott védekezési technológiák.
18. A szőlő legfontosabb kórokozói és az ellenük folytatott védekezési technológiák.
19. A szőlő érési folyamatainak jellemzése, érésvizsgálatok, próbaszüret.
20. Csemege- és borszőlő betakarítása, eszközei és szervezési körülményei.

ZÁRÓVIZSGA KÉRDÉSEK
SZŐLÉSZ-BORÁSZ MÉRNÖK FELSŐOKTATÁSI SZAKKÉPZÉS
2013/2014. tanévtől kezdett
„B”

1. Mutassa be és jellemezze a bor minőségét meghatározó legfontosabb tényezőket!
2. Mutassa be a szőlő must és bor legfontosabb összetevőit!
3. A must és a bor mikroorganizmusai és szerepük a borászati gyakorlatban.
4. A borszőlő beszállítása, átvétele és feltárása.
5. Az oxidáció szerepe a borászatban. A cefre, a must és a bor védelme az oxidációs hatásoktól.
6. A szőlő sajtolása. Préstípusok és alkalmazásuk a gyakorlatban.
7. A cefre, must és bor továbbítása, - szivattyúk alkalmazása a borászati gyakorlatban.
8. Musttisztítási eljárások.
9. A mustjavítás megoldásai és szabályozása.
10. Erjedés és irányított erjesztés a borászatban.
11. A rosébor készítésének gyakorlati fogásai.
12. Vörösbor-készítési eljárások.
13. A pezsgőkészítés technológiai változatai.
14. A szőlő nemesrothadása, tokaji borkülönlegességek készítési technológiái.
15. Borok érlelése, barrique borkezelés
16. Borok szűrési módjai, alkalmazott szűrőgépek.
17. Ismertesse a borok stabilizálása során alkalmazott eljárásokat!
18. Ismertesse a csendes borok palackozásnak technológiáit!
19. Organoleptikus borbírálat módszerei, körülményei, borbírálati tesztek összehasonlítása.
20. A borutak kialakulása, borút típusok, borturizmus.
21. **MINDEN HALLGATÓ SZÁMÁRA:** Bortételek kóstolása és a kóstolt tételek szakszerű bemutatása, jellemzése.