

**ZÁRÓVIZSGA KÉRDÉSEK**  
**SZŐLÉSZ-BORÁSZ MÉRNÖKI SZAK**  
**„A”**

1. Jellemezze Magyarországot, Európát és a világ szőlő- és borkészítésének történetét valamint jelenlegi helyzetét!
2. Mutassa be és jellemezze a szőlő legfontosabb fenológiai fázisait!
3. Mutassa be a szőlőtermesztés ökológiai (fény, hőmérséklet, csapadék, talaj, stb.) igényeit!
4. Jellemezze Magyarországot borvidékeivel!
5. Mit értünk tökművelésmód alatt? Melyek a hazánkban alkalmazott tökművelésmódok előnyei hátrányai?
6. Ismertesse a szőlőfajták csoportosításának szempontjait!
7. Nevezze meg és jellemezze Magyarországot legfontosabb fehérborszőlő-fajtáit!
8. Nevezze meg és jellemezze Magyarországot legfontosabb vörösborszőlő-fajtáit!
9. Nevezze meg és jellemezze Magyarországot legfontosabb csemegeszőlő- és alanyfajtáit!
10. Mutassa be a szőlő támrendszerének elemeit, valamint a létesítésükkel kapcsolatos legfontosabb ismereteket!
11. Mutassa be a szőlő metszésének biológiai alapjait, az egyes metszésmódokat, valamint a kivitelezés feltételeit.
12. Milyen talajművelési eljárásokat ismerünk a szőlőtermesztésben? Értékelje az egyes eljárásokat!
13. Ismertesse a makro- és mikroelemek szőlőtermesztésben betöltött szerepét, valamint a tápanyag-utánpótlás legfontosabb irányelveit!
14. Ismertesse a szőlőültetvények létesítésének és a szaporítóanyag előállításának feltételeit!
15. Miért van szükség oltványszőlő előállítására? Ismertesse az oltványkészítés technológiáját!
16. Ismertesse a szőlőtermesztésben alkalmazott zöldmunkákat és azok hatásait!
17. Mutassa be a szőlőben előforduló kártevőket!
18. Ismertesse a szőlőben előforduló kórokozókat, valamint az előrejelzés és a védekezés módjait!
19. Mit értünk próbaszüret és termésbecslés alatt? Mi a teljes érettség, a túlérettség és a technológiai érettség fogalma és jelentősége a szőlőtermesztésben?
20. Ismertesse a szőlő betakarításának módjait, eszközeit és szervezési elméletét!

## ZÁRÓVIZSGA KÉRDÉSEK SZŐLÉS-ZBORÁSZ MÉRNÖKI SZAK

### „B”

1. Mutassa be és értékelje a bor minőségét meghatározó legfontosabb tényezőket!
2. Mutassa be a szőlő, a must és a bor kémiai összetételét a legfontosabb vegyületsoportok jellemzésével!
3. Milyen mikroorganizmusok fordulnak elő a mustokban és a borokban? Mutassa be ezek szerepét a borászati technológiában!
4. Mutassa be a szőlő betakarításának, beszállításának és feldolgozásának lépéseit!
5. Mutassa be a cefre oxidációtól való védelmének és továbbításának lehetséges módjait!
6. Jellemezze és hasonlítsa össze a különböző szőlőpréseket működési elv és a must/bor minősége alapján?
7. Mutassa be a must oxidációjának folyamatát! Hogyan védekezhünk a technológiában a káros oxidációs hatások ellen.
8. Mutassa be és jellemezze a különböző musttisztítási módokat!
9. Kedvezőtlen évjáratok esetén milyen lehetőségeink vannak a must összetételének (cukor, sav) módosítására?
10. Jellemezze a fehér mustok irányított erjesztésének technológiáját!
11. Mi a szerepe a fajlesztő használatának és a tápanyag-utánpótlásnak az irányított erjesztés során?
12. Mutassa be és jellemezze a különböző vörösbor készítési módokat!
13. Mutassa be és jellemezze a különböző pezsgőkészítési módokat!
14. Mutassa be rozé borok készítésének technológiáját és e borok minőségét befolyásoló legfontosabb tényezőket!
15. Mutassa be a nemes-rothadás borminőségre gyakorolt hatásait, valamint a különböző tokaji borkülönlegességek készítésének technológiáját!
16. Jellemezze a különböző édes borok és borkülönlegességek készítésének technológiáját!
17. Jellemezze és hasonlítsa össze a borászatban alkalmazott különböző derítőszereteket!
18. Mutassa be a borászatban használt különböző szűrőanyagokat és szűrési módokat!
19. Ismertesse a borok stabilizálása során alkalmazott eljárásokat!
20. Ismertesse a csendes borok palackozásának technológiáját!
21. **MINDEN HALLGATÓ SZÁMÁRA:** Bortételek kóstolása és a kóstolt tételek szakszerű bemutatása, jellemzése.