

**Konkrétní zadání**

**41-057-H Hodnotitel vína**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**Písemná zkouška**

* Vyjmenujte základní oxidanty a antioxidanty ve víně.
* Uveďte rozdíl mezi celkovým obsahem oxidu siřičitého a volným oxidem siřičitým.
* Charakterizujte základní kyseliny v moštu a víně.
* Charakterizujte a vyjmenujte základní kmeny bakterií v moštu.

**Praktická zkouška**

* Seřaďte pět roztoků dle stoupající intenzity barvy.
* Určete ze tří předložených roztoků, který je čirý, perlivý a zakalený.
* Pojmenujte vůně u pěti předložených vzorků.
* Seřaďte čtyři vzorky dle vzrůstající intenzity vůně.
* Určete základní chutě u čtyř předložených vzorků.
* Rozpoznejte a určete dva shodné vzorky v pěti po sobě jdoucích vzorcích.
* Určete, který z předložených dvou vzorků je intenzivnější na chuti.
* Posuďte senzoricky čtyři označené vzorky vína – Tramín červený, Ryzlink rýnský, Moravský muškát, Chardonnay a po uplynutí časového limitu pěti minut pojmenujte tyto vzorky, ale neoznačené.
* Určete ze dvou vzorků bílých vín to s vyšší koncentrací zbytkového cukru a ve druhé sadě ze dvou vzorků červených vín to s vyšší koncentrací kyselin.
* Určete po uplynutí časového intervalu deseti minut po ochutnání prvního vzorku bílého jakostního vína, zda druhý předložený vzorek vína je stejný či nikoliv.
* Vyhodnoťte u pěti vzorků červených vín, zda vzorek odpovídá či neodpovídá deklarovanému označení odrůdy.
* Určete ve třech předložených vzorcích vín vzorek s vadou a popište, o jakou vadu nebo chorobu se jedná.
* Ohodnoťte 100 bodovým systémem pět vzorků předložených přívlastkových vín a popište slovně kvalitu předloženého vzorku.

**Soupis materiálního a technického zabezpečení pro zajištění ověřování**

* Odpovídající vybavení degustační místnosti podle příslušné normy ČSN ISO 8589:1993, dokument EA -4/09.
* Vzorky různé intenzity barvy.
* Čirý, perlivý a zakalený vzorek.
* Vzorky různé vůně a různé intenzity vůně.
* Vzorky různých chutí.
* Vzorek vín odrůd Tramín červený, Ryzlink rýnský, Moravský muškát, Chardonnay.
* Vzorky vín různé koncentrace zbytkového cukru a kyselin.
* Vzorky červených vín různých odrůd a jakosti.
* Vzorek s vadou vína.
* Záznam pro 100 bodové hodnocení vín.
* Souprava pro stanovení hodnoty oxidu siřičitého ve víně.
* Souprava pro stanovení celkových kyselin ve víně a moštu.

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| Písemná zkouška (včetně písemného testu)  | 40 |
| Praktická zkouška | 200 |
| **Doba trvání zkoušky** (3,5 až 4 hodiny)  | **240 min.**  |