

**Konkrétní zadání**

**41-057-H Hodnotitel vína**

Příloha č. 1

PÍSEMNÝ TEST

**1. Naležení rmutu provádíme:**

a) u hroznů poškozených mrazem

b) u zdravých a zasířených hroznů

c) u nahnilých hroznů

**2. K odkyselování moštu používáme:**

a) Uhličitan vápenatý

b) Bentonit

c) Aktivní uhlí

**3. Optimální teplota pro průběh kvasného procesu je:**

a) kolem 15 °C

b) kolem 20 °C

c) kolem 25 °C

**4. K výrobě sudů "barrique" se používá:**

a) Buk

b) Platan

c) Dub

**5. Ebulioskop slouží ke stanovení:**

a) popelovin

b) extraktu (hustoty)

c) alkoholu

**6. "Burčák" se smí k přímé lidské spotřebě nabízet:**

a) Mezi 1. srpnem a 30. listopadem kalendářního roku

b) Mezi 15. srpnem a 30. listopadem kalendářního roku

c) Mezi 1. červencem a 30. listopadem kalendářního roku

**7. Jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů:**

a) Cukernatosti nejméně 17 stupňů normalizovaného moštoměru

b) Cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru

c) Cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru

**8. Zatřídění vína nepodléhá:**

a) Jakostní víno s přívlastkem

b) Jakostní perlivé víno

c) Zemské víno

**9. Příjmy Vinařského fondu mimo jiné tvoří:**

a) Odvody ve výši 0,50 Kč z každého litru všech druhů vín vyrobených na území ČR

b) Odvody ve výši 0,50 Kč z každého litru určených druhů vín vyrobených na území ČR

c) Odvody ve výši 1 Kč z každého litru všech druhů vín vyrobených na území ČR

**10. Pro účely vinařského zákona vinný střik je:**

a) víno smísené s vodou, sodovkou (sifonem), nebo minerálkou

b) víno smísené s vodou

c) víno smísené s vodou nebo sodovkou (sifonem)

**11. Mezi vysoké vedení révy vinné nepatří:**

a) Moserovo vedení

b) Rýnsko - hessenské vedení

c) Jednoduchá záclona

**12. V moderním vinohradnictví je nejběžnější výška kmínku:**

a) do 40 cm

b) 60 až 80 cm

c) 100 až 120 cm

**13. Vedení Vertiko lze charakterizovat:**

a) Řezem na delší plodné dřevo - krátké tažně

b) Řezem na velmi krátké plodné dřevo - čípky

c) Jako vrcholový pěstitelský tvar

**14. Vedení révy vinné systémem minimálního řezu vzniklo:**

a) V Austrálii

b) V Německu

c) V jižní Africe

**15. Nejobvyklejší pěstitelský tvar pro stolní odrůdy révy vinné je:**

a) Jednoduchý závěs

b) Ženevský dvojitý závěs (GDC)

c) Pergola

**16. Víno odrůdy Hibernal:**

a) Charakterem připomíná vína Ryzlinku rýnského.

b) Charakterem připomíná vína Sylvánského zeleného.

c) Charakterem připomíná vína Kerneru.

**17. Odrůdu Neronet vyšlechtil:**

a) p. Glos

b) prof. Kraus

c) ing. Křivánek

**18. Odrůda Cabernet Moravia vznikla křížením:**

a) Cabernet Franc x Zweigeltrebe

b) Původ není jednoznačný

c) Frankovka x Svatovavřinecké

**19. Historicky nejstarší pěstovaná stolní odrůda je:**

a) Chrupka

b) Julski biser

c) Panonia Kincse

**20. Typickou oblastí pro pěstování odrůdy Furmint je:**

a) Německo

b) Bulharsko

c) Maďarsko

**21. Moderní systémy ošetřování půdy ve vinici nepoužívají:**

a) Ozelenění vinic

b) Mulčování organickými materiály

c) Celoplošný černý úhor

**22. Pro ozelenění půdy ve vinici jsou velmi vhodné rostliny:**

a) z čeledi hvězdnicovitých (Asteraceae)

b) z čeledi merlíkovitých (Chenopodiaceae)

c) z čeledi bobovitých (Fabaceae)

**23. Kultivace meziřadí se především provádí:**

a) Pro rozrušení půdního škraloupu

b) K aplikaci organických hnojiv

c) K přihnojení kapalnými hnojivy

**24. Hloubka rigolace činí:**

a) 40 až 60 cm

b) 60 až 100 cm

c) 100 až 120 cm

**25. Rebenfit je:**

a) obchodní název parafinu

b) akaricid

c) směs pro zelené hnojení