

Candidato classe.....

Prova di : Chimica Agraria

1. La pratica del collaggio nel vino è favorita da:

- [A] pH inferiore a 2,8 , refrigerazione , presenza di ioni metallici come Fe^{+2} e Mg^{+2}
- [B] pH intorno a 2,8-3,5 , refrigerazione , presenza di ioni metallici come Fe^{+3} e Mg^{+2}
- [C] pH maggiore di 3,5 , refrigerazione , presenza di ioni metallici come Fe^{+2}

2. Le laccasi sono:

- [A] Enzimi costitutivi dell'uva che ossidano i polifenoli
- [B] Enzimi prodotti dalla Botrytis che ossidano i polifenoli
- [C] Enzimi che provocano l'idrolisi e l'ossidazione degli acidi grassi

3. La formula dell'acido piruvico è:

- [A] $CH_3-CHOH-COOH$
- [B] CH_3-CH_2-COOH
- [C] $CH_3-CO-COOH$

4. Un latte crudo con pH = 6,7 ; acidità di titolazione=8 °SH è:

- [A] Un latte acidificato
- [B] Un latte normale ad alto contenuto proteico
- [C] Un latte normale a basso contenuto proteico

5. La sosta del latte prima della coagulazione ha lo scopo di:

- [A] favorire la moltiplicazione dei batteri caseofili, la diminuzione di acidità e la parziale scrematura
- [B] favorire la moltiplicazione dei batteri caseofili, l'aumento di acidità e limitare lo spurgo
- [C] favorire la moltiplicazione dei batteri caseofili, l'aumento di acidità e la parziale scrematura.

