

Candidato classe.....

Prova di : Chimica Agraria

1. La sequenza temporale delle operazioni di vinificazione in bianco è:

- [A] sfecciatura , solfitazione, sgrondatura
- [B] sgrondatura, solfitazione, sfecciatura
- [C] correzione del mosto, sfecciatura, sgrondatura

2 La presenza di elevate dosi di anidride solforosa nel vino può favorire :

- [A] Casse ferrica perché avviene in ambiente ossidante.
- [B] Casse rameica perché avviene in ambiente riducente
- [C] Casse ossidasica perché aumenta l'effetto dell'enzima.

3. La formula dell'acido lattico è:

- [A] $\text{CH}_3\text{-CHOH-COOH}$
- [B] $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-COOH}$
- [C] $\text{CH}_3\text{-CO-COOH}$

4. La cagliata per produrre formaggi molli deve possedere le seguenti caratteristiche:

- [A] Deve essere elastica, rotta a pezzi grandi per non favorire lo spurgo del siero.
- [B] Deve essere demineralizzata, rotta a pezzi grandi per favorire lo spurgo del siero.
- [C] Deve essere elastica, rotta a pezzi piccoli per favorire lo spurgo del siero.

5. . Gli scopi della pastorizzazione del latte nella produzione di formaggi freschi sono i seguenti:

- [A] Abbattere gli eventuali germi accidentali, favorire lo sviluppo di batteri termofili dell'innesto favorire lo spurgo.
- [B] Abbattere gli eventuali germi patogeni, inattivare i batteri anticaseari, favorire lo spurgo del siero.
- [C] Abbattere gli eventuali germi patogeni, inattivare i batteri anticaseari, aumentare la resa

6. In relazione agli antociani e ai tannini condensati , il Candidato indichi rispettivamente: la localizzazione nell’uva, il tipo di molecolala , le proprietà, l’ importanza e le funzioni in enologia.

7. Il Candidato considerando il globulo di grasso del latte vaccino, descriva la struttura,la composizione, il comportamento , il metodo analitico per determinarne la quantità.
