

SZŐLÉSZ-BORÁSZ MÉRNÖK MSC

2022/23. tanév tavaszi félév

A szaktárgyi komplex vizsga számon kérhető ismeretanyaga a szak tárgyai közül összesen 30 kredit értékben a szakmai törzsanyagból és a differenciált szakmai ismeretek tantárgyköreiből kijelölt tananyag.

A hallgatók a szaktárgyi komplex vizsga során 1 szőlészeti és 1 borászati tételt húznak a tételsorból.

Szőlészeti tételek

1. Fordulópontok Magyarország szőlőtermesztésének történetében
2. Jelentős mérföldkövek a világ szőlőtermesztésének történetében
3. A minőség fejlesztésének lehetőségei és aktuális kihívásai a szőlészetben
4. Ismertesse a terroir fogalmát és a kialakításában szerepet játszó tényezőket
5. Mutassa be a hazai földrajzi árjelzők (OFJ és OEM) szabályozásának szőlészeti vonatkozásait az ültetvényszerkezet, termesztéstechnológia és fajtahasználat vonatkozásában
6. Ismertesse és jellemezze Franciaország nevezetesebb borvidégeit és fontosabb termesztett fajtáit!
7. Ismertesse és jellemezze Olaszország nevezetesebb borvidégeit és fontosabb termesztett fajtáit!
8. Hasonlítsa össze Ausztrália és Új-Zéland adottságait a szőlőtermesztés szempontjából, ismertesse termesztési eredményeiket!
9. Ismertesse a borszőlő-fajták termesztési értékmérő tulajdonságait!
10. Jellemezze a magyarországi fajtahasználatot!
11. Ismertesse a szőlőtermesztési technológia fejlesztésének a lehetőségeit!
12. A klónszelekció módszertana; lehetőségei és korlátai
13. A szőlő betegség-ellenállóságának biológiája, a rezisztencia nemesítés módszerei, rezisztenciaforrások, a jövő rezisztens szőlőfajtái
14. A szőlő éves biológiai ciklusának vegetatív alciklusa (rügyfakadás, hajtásnövekedés, vesszőérés)
15. A szőlő éves biológiai ciklusának reproduktív alciklusa (rügydifferenciálódás, virágzás, termékenyülés, érés)

Borászati tételek

1. A szőlőfürt felépítése, a kocsány és a bogyó összetétele. A must kémiai összetétele

- a szőlőfürt felépítése és arányai
- a must cukor és savtartalmát alkotó vegyületek
- ásványi-, nitrogén- és egyéb alkotórészek a mustban

2. A bor kémiai összetétele

- az alkoholos erjedés kémiája és a képződő vegyületek
- a bor alkohol- és cukortartalmának vegyületei
- a cukormentes extrakttartalom és a borok aromái

3. Borhibák, borbetegségek

- a fontosabb borhibák és okozóik
- élesztők által okozott borbetegségek
- baktériumos borbetegségek

4. A biológiai almasavbomlás

- a biológiai almasavbomlás jelentősége és szerepe
- az almasavbomlás folyamatának irányítása
- az üzemi higiénia biztosítása

5. A tokaji borkülönlegességek

- a nemesrothadás folyamata és az okozott átalakulások a szőlőbogyóban
- a szamorodni és aszúbor készítés technológiája
- az oxidatív borérelés

6. A kénezés, a bor harmóniájának kialakulása

- a cefre- és a mustkénezés szerepe és hatásai
- az újborok alapkénezése és a kénessavszint biztosítása a tárolás során
- kénező anyagok

7. A borstabilizálás

- a bor zavarosságának típusai
- fizikai borstabilizálása
- kémiai borstabilizálás

8. A vörösorkésztés

- a kékszőlő sajátos vegyűletei, a színyanyag kinyerés módjai
- vörösorkésztés héjonyerjesztéssel
- rozé és sillerbor készítés, különleges borkésztési módszerek

9. Az irányított erjesztés technológiája

- a musttisztítás és mustjavítás lehetőségei és szabályai
- a fajélesztő
- az erjedés hőfokszabályzása

10. A kékszőlők és a vörösborok színt alkotó vegyűletek jellemzése

- a színyanyagok a szőlőbogyóban, mono- és diglükózidok
- az antocianinok jellegzetes reakciói, átalakulásaik
- a színt alkotó vegyűletek viselkedése a borkezelés és érlelés alatt

11. A polifenoltípusú vegyűletek jellemzése, jelentősége

- a borok polifenol tartalmának változása a technológia függvényében
- a fenolos vegyűletek hatása a minőségi jellemzőkre
- a fenolos vegyűletek hatása az emberi szervezetre

12. A borászati jelentőségű mikroorganizmusok jellemzése

- a vadélesztők, a valódi borélesztők és a hártaképző élesztők jellemzése
- a baktériumok előnyös és hátrányos működése a borkésztés és kezelés során
- penészgombák a boraszatban

13. A pezsgőgyártás

- a szénsavas borok csoportjai, jellemzői
- pezsgő készítése tradicionális eljárásokkal
- tankpezsgő gyártás

14. Az aroma anyagok jellemzése, jelentősége

- a borok aroma tartalmának változása a technológia függvényében
- az aroma anyagok hatása a minőségi jellemzőkre

15. A Nitrogén tartalmú anyagok jellemzése, jelentősége

- a borok nitrogén tartalmú anyagainak változása a technológia függvényében
- a nitrogén tartalmú anyagok hatása a minőségi jellemzőkre
- a nitrogén tartalmú anyagok hatása az emberi szervezetre