

ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΟΙΝΟΙ (ΚΡΑΣΙΑ)

Παρακολούθηση της ωρίμανσης των σταφυλιών

Ασκήσεις

1. Κυκλώστε τη σωστή απάντηση

1. Στο 1^ο στάδιο ωρίμανσης οι ράγες είναι

- α. πράσινες και σκληρές β. κόκκινες και μαλακές

2. Στο τέλος του 1^{ου} στάδιο ωρίμανσης η αναλογία σακχάρων και οξέων:

- α. είναι περίπου ίδια β. έχει περισσότερα οξέα

3. Στο 2ο στάδιο ωρίμανσης

- α. μειώνονται τα σάκχαρα και αυξάνονται τα οξέα
β. αυξάνονται τα σάκχαρα και μειώνονται τα οξέα

4. Το 2ο στάδιο ωρίμανσης ονομάζεται

- α. περκασμός β. μαρασμός

5. Στο 2ο στάδιο ωρίμανσης

- α. οι ράγες παραμένουν πράσινες β. αλλάζει το χρώμα των ραγών

6. Η αύξηση του μεγέθους των ραγών

- α. ολοκληρώνεται στο 2ο στάδιο β. συνεχίζεται στο τελικό στάδιο

7. Στο τελικό στάδιο τα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη)

- α. είναι περισσότερα από τα προηγούμενα στάδια
β. είναι τα ίδια με τα 2 προηγούμενα στάδια

2. Αντιστοιχίστε τις λέξεις της αριστερής στήλης με τις λέξεις της δεξιάς στήλης.

μηλίτης ● ● σταφύλι

κρασί ● ● ρύζι

σάκε ● ● μήλο

3. Αντιστοιχίστε τις εικόνες της αριστερής στήλης με τα στάδια ωρίμανσης της δεξιάς στήλης.



● περκασμός



● τελικό στάδιο



● πρώτο στάδιο

4. Συμπληρώστε τα κενά στις παρακάτω προτάσεις με τις λέξεις που δίνονται στην παρένθεση (βροχοπτώσεις, τρυγικό, σκληρότητα, χρώμα, κιτρικό).

1. Τα κυριότερα οξέα που περιέχονται στα σταφύλια στο τελικό στάδιο είναι το μηλικό, το και το
2. Οι εμποδίζουν τον τρυγητό.
3. Οι αγρότες προσδιορίζουν τον τρυγητό από το, τη και τη γεύση των σταφυλιών

Προσδιορισμός του χρόνου του τρυγητού

Ασκήσεις

Κυκλώστε τη σωστή απάντηση

1. Τρυγητός είναι

α. η πίεση των σταφυλιών

β. η συγκομιδή των σταφυλιών

2. Αν ο τρυγητός γίνει νωρίς ο μούστος δεν θα έχει πολλά σάκχαρα και το κρασί

α. δε θα είναι καλής ποιότητας

β. θα είναι καλής ποιότητας

3. Αν ο τρυγητός γίνει αργά τα πολύ ώριμα σταφύλια θα έχουν λίγα οξέα και αυτό θα

α. βοηθήσει την ομαλή αλκοολική ζύμωση του μούστου

β. εμποδίσει την ομαλή αλκοολική ζύμωση του μούστου

4. Για τον προσδιορισμό του χρόνου του τρυγητού με έλεγχο δειγμάτων σταφυλιών στο χωράφι και στο εργαστήριο απαιτούνται

α. τουλάχιστον 250 ράγες από 250 πρέμνα (φυτά) για τον σωστό έλεγχο

β. τουλάχιστον 200 ράγες από 200 πρέμνα (φυτά) για τον σωστό έλεγχο

5. Ο κατάλληλος χρόνος για τρυγητό για λευκά κρασιά είναι όταν η σχέση σακχάρων προς οξέα είναι

α. 30 ως 50

β. 55 ως 70

6. Ο είναι κατάλληλος χρόνος για τρυγητό για ερυθρά κρασιά είναι όταν η σχέση σακχάρων προς οξέα είναι

α. 14 ως 30

β. 34 ως 58

7. Η σχέση γλυκόζη προς φρουκτόζη πρέπει να είναι

α. περίπου 0,95

β. περίπου 0,75

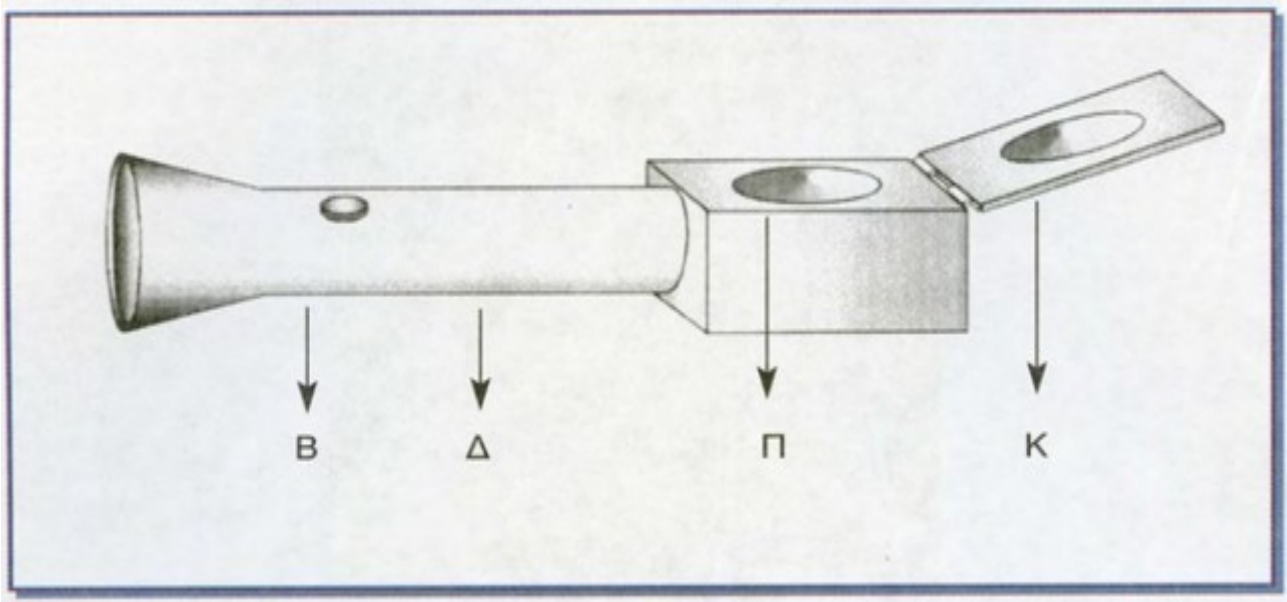
Ανάλυση και διόρθωση του γλεύκους (μούστου)

Ασκήσεις

1. Το όργανο στην παρακάτω εικόνα είναι

α. αραιόμετρο

β. σακχαροδιαθλασίμετρο χειρός



2. Με το σακχαροδιαθλασίμετρο χειρός γίνεται μέτρηση των

α. σακχάρων των σταφυλιών

β. οξέων των σταφυλιών

3. Αν το γλεύκος έχει περισσότερα σάκχαρα από τα απαραίτητα τότε

α. προσθέτουμε οξέα

β. αραιώνουμε με νερό

4. Αν το γλεύκος έχει λιγότερα σάκχαρα από τα απαραίτητα τότε προσθέτουμε

α. λευκή κρυσταλλική ζάχαρη

β. καστανή ζάχαρη

5. Η αύξηση της οξύτητας πετυχαίνεται με την προσθήκη κυρίως

α. μηλικού οξέος

β. τρυγικού οξέος

6. Η μείωση της οξύτητας πετυχαίνεται με την προσθήκη

α. κιτρικού καλίου

β. ανθρακικού ασβεστίου