

ÁLLAMVIZSGA TÉTELEK

Szőlész-borász mérnök BSc

A tételek

1. Jellemezze Magyarországot, Európát és a világot szőlő- és bortermelésének történetét valamint jelenlegi helyzetét!
2. Mutassa be és jellemezze a szőlő morfológiai sajátosságait (gyökérzet, hajtás- és oldalképletei, virágzat, termés), valamint a legfontosabb fenológiai fázisait!
3. Mutassa be a szőlőtermesztés ökológiai (fény, hőmérséklet, csapadék, talaj, stb.) igényeit! A klímaváltozás várható hatása Magyarországot szőlőtermesztésére.
4. Jellemezze Magyarországot borvidékei! Definiálja a terroir fogalmát, ismertesse a terroir elemeit és azok összefüggés rendszerét!
5. Mit értünk tökeművelésmód alatt? Melyek a hazánkban alkalmazott tökeművelésmódok előnyei hátrányai?
6. A szőlőnemesítés fő irányai, céljai, eredményei a fajtaválaszték bővítésében.
7. Ismertesse a szőlőfajták csoportosításának szempontjait! Nevezze meg és jellemezze Magyarországot legfontosabb fehérborszőlő-fajtáit!
8. Ismertesse a szőlőfajták választásának szempontjait! Nevezze meg és jellemezze Magyarországot legfontosabb vörösborszőlő-fajtáit!
9. A csemegeszőlő és alanyfajták termesztési értékét meghatározó tulajdonságok. Nevezze meg és jellemezze Magyarországot legfontosabb csemegeszőlő- és alanyfajtáit!
10. Mutassa be a szőlő támrendszerének elemeit, valamint a létesítésükkel kapcsolatos legfontosabb ismereteket!
11. Mutassa be a szőlő metszésének biológiai alapjait, az egyes metszésmódokat, valamint a kivitelezés feltételeit.
12. Milyen talajművelési eljárásokat ismerünk a szőlőtermesztésben? Értékelje integrált szemlélettel az egyes eljárásokat!
13. Jellemezze a szőlő tápelem igényét, makro- és mikroelem szükségletét; továbbá a mikroorganizmusok szerepét a tápelem készletek hasznosításában!
14. Sorolja fel a szőlőültetvények tápanyag-ellátásának sajátosságait, mutassa be a szőlő tápanyag-utánpótlásának módjait, gyakorlatát!
15. Ismertesse a szőlőültetvények termőhely választásának, létesítésének és a szaporítóanyag előállításának feltételeit!
16. Miért van szükség oltványszőlő előállítására? Ismertesse az oltványkészítés technológiáját!
17. Ismertesse a szőlőtermesztésben alkalmazott zöldmunkákat és azok hatásait!
18. Ismertesse az integrált szőlőtermesztés céljait, elemeit, a precíziós termesztésben rejlő lehetőségeket!
19. Ismertesse az ökológiai gazdálkodás alapelveit, az ökológiai gazdálkodás hatékonyságát növelő agro- és fitotechnikai eljárásokat! A szőlőültetvények jelentősége a biodiverzitás (faj diverzitás) megőrzésében.
20. Mutassa be a szőlőben előforduló kártevőket, az ellenük való védekezés ökológiai és integrált módszereit!
21. Ismertesse a szőlő járványos betegségeit, kórokozóit, előrejelzésük lehetőségeit és a védekezés ökológiai és integrált módszereit!
22. Mutassa be a szőlő krónikus és karantén betegségeit, kórokozóit, kártételük megelőzésének lehetőségeit.
23. Mit értünk próbaszüret és termésbecslés alatt? Mi a teljes érettség, a túlérés és a technológiai érettség fogalma és jelentősége a szőlőtermesztésben?
24. Ismertesse a szőlő betakarításának módjait, eszközeit és szervezési elméletét!

ÁLLAMVIZSGA TÉTELEK
Szőlész-borász mérnök BSc

B tételek

1. Mutassa be és értékelje a bor minőségét meghatározó legfontosabb tényezőket!
2. Mutassa be a szőlő, a must és a bor kémiai összetételét a legfontosabb vegyületcsoportok jellemzésével!
3. Milyen mikroorganizmusok fordulnak elő a mustokban és a borokban? Mutassa be ezek szerepét a borászati technológiában!
4. Melyek az alkoholos erjedés termékei? Jellemezze az egyes vegyületcsoportokat a bor minőségére gyakorolt hatásukkal!
5. Mutassa be a bor érzékszervi és analitikai vizsgálatának módjait!
6. Mutassa be a szőlő betakarításának, beszállításának és feldolgozásának lépéseit!
7. Mutassa be a cefre oxidációtól való védelmének és továbbításának (cefreszivattyúk típusait, azok előnyeit-hátrányai) lehetséges módjait!
8. Jellemezze és hasonlítsa össze a különböző szőlőpréseket működési elv és a must/bor minősége alapján?
9. Mutassa be a must oxidációjának folyamatát! Hogyan védekezhetünk a technológiában a káros oxidációs hatások ellen?
10. Mutassa be és jellemezze a különböző musttisztítási módokat!
11. Kedvezőtlen évjáratok esetén milyen lehetőségeink vannak a must összetételének (cukor, sav) módosítására?
12. Jellemezze a fehér mustok irányított erjesztésének technológiáját!
13. Mi a szerepe a fajélesztő használatának és a tápanyag-utánpótlásnak az irányított erjesztés során?
14. Mutassa be és jellemezze a különböző vörösborkészítési módokat!
15. Mutassa be és jellemezze a különböző pezsgőkészítési módokat!
16. Mutassa be rozé borok készítésének technológiáját és e borok minőségét befolyásoló legfontosabb tényezőket!
17. Mutassa be a nemesrothadás borminőségre gyakorolt hatásait, valamint a különböző tokaji borkülönlegességek készítésének technológiáját!
18. Jellemezze a különböző édes borok és borkülönlegességek készítésének technológiáját!
19. Jellemezze a bor kezelése során leggyakrabban alkalmazott műveletek célját: első fejtés, további fejtések, derítés, szűrés, házasítás, sav- és cukortartalom szabályozása, kénezés, töltögetés!
20. Jellemezze és hasonlítsa össze a borászatban alkalmazott különböző derítőszereket!
21. Mutassa be a borászatban használt különböző szűrőanyagokat és szűrési módokat!
22. Sorolja fel a fehér-, rozé- és vörösborkok tárolására és érlelésére alkalmas edényzeteket. Ismertesse a különböző típusok borra gyakorolt hatását!
23. Ismertesse a borok stabilizálása során alkalmazott eljárásokat! Ismertesse a csendes borok palackozásának technológiáját!
24. Melyek a leggyakrabban jelentkező borhibák és borbetegségek? Írja le a jelenség mögött álló fizikai-kémiai vagy biológiai okokat!
25. Mutassa be a szőlő- és borgazdasági termékek leparlásának lehetőségeit!

Minden hallgatónak egy-egy A és B tételt kell húznia!