



## **M719 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA  
ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

**Tema di:** ENOLOGIA

*Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.*

### ***Parte prima***

L'organizzazione e la gestione delle attività enologiche richiedono non solo la conoscenza dei principali aspetti della fermentazione, ma anche la capacità di scegliere le corrette tecnologie e di prevenire i fenomeni che potrebbero condizionare negativamente la qualità del prodotto.

Il candidato, dopo aver evidenziato l'evoluzione dei principali componenti dell'acino e determinato il momento più idoneo per la vendemmia, scelga una tecnologia di vinificazione per un vino a denominazione di origine, soffermandosi sulle criticità che possono influire sul corretto svolgimento della fermentazione alcolica.

### ***Parte Seconda***

1. Correzione della gradazione alcolica potenziale: modalità operative e prodotti ammessi dalla normativa alla luce anche di eventuali esperienze operative extra scolastiche.
2. Scopi dell'utilizzo della solforosa in enologia.
3. Impiego degli enzimi pectolitici durante la chiarificazione del mosto.
4. Materiali utilizzati per la costruzione dei vasi vinari.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e di calcolatrici non programmabili.

Non è consentito l'uso di manuali tecnici e/o prontuari e altri dispositivi elettronici.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.