

Qualifikationsverfahren

Beruf Weintechnologe

Berufskennntnisse oral - mündlich

Bereich: Kelterung und Abfüllung

Thema 1 - Rotweinbereitung

Frage

Sie haben gesunde reife Blauburgundertrauben mit 90° Oechsle, diesen wollen Sie mit dem Maischegärverfahren zu einem kräftigen Rotwein vergären.

1. Was müssen Sie dabei beachten? Beschreiben Sie Ihr vorgehen.

Zusatzaufgaben

2. Welche Reifefaktoren spielen eine Rolle?

3. Wie sichern sie sich eine optimale Farbausbeute?

4. Was birgt die Gefahr einer Überextraktion?

5. Wann ist der optimale Abwirzzeitpunkt erreicht?

6. Welchen Alkoholgehalt erwarten Sie? Streben Sie an?

7. Wie kann man die Rotweinmaischegärung steuern?

8. Welche technischen Möglichkeiten kennen Sie?

Thema 2 - Annahme der geernteten Trauben

Frage

Ihr Chef überträgt Ihnen die Verantwortung für die Annahme der geernteten Trauben. Eine Lieferung von 6'000 kg Chasselas-Trauben kommt im Keller an.

Erläutern Sie:

- die Ziele des Abbeerens und des Maischens;
- die für diese Vorgänge zur Verfügung stehenden Maschinen;
- die verschiedenen Keltertechniken.

Beschreiben und begründen Sie:

- die Vorgehensart beim Abbeeren und Maischen;
- die Vorgehensart beim Keltern.

Thema 3 - Traubenverarbeitung Weisswein

Frage

Sie erhalten Trauben aus überreifem Lesegut, ca. 10-15 % der Trauben haben Botrytisbefall.

Beschreiben Sie die Verarbeitung dieser Trauben und begründen Sie Ihre Massnahmen.

Zusatzaufgaben:

- Gefahren bei der Traubenverarbeitung aufzeigen.

- Schadorganismen und Ihre Gefahren nennen.

- Schutzmassnahmen, Schönungsmittel und deren Einsatz aufzeigen.

- Mögliche Wege bei der Traubenverarbeitung aufzeigen.

- Massnahmen zur Mostklärung zeigen.

- Einleitung einer alkoholischen Gärung beschreiben.

Thema 4 - Presse

Frage

Ihr Chef kellert jährlich rund 150'000 kg weisse Trauben ein (10-Jahresschnitt). Er möchte auf die nächste Traubenlese hin die Presse wechseln und erkundigt sich nach Ihrer Meinung. Zur Information: Die kleinste gepresste Menge beträgt 1'000 kg.

Erläutern und begründen Sie

- die Kriterien, welche die Wahl der Presseanlage beeinflussen und welches in diesem präzisen Fall ausschlaggebend ist;

- die Kriterien, welche das Volumen des Presskorbs festlegen und welches in diesem präzisen Fall ausschlaggebend ist.

Thema 5 - Barriqueausbau

Frage

Ihr Nachbar möchte von Ihren Kenntnissen profitieren, um sein Wissen auszubauen. Er stellt Ihnen einige Fragen zum Barriqueausbau.

Erläutern und begründen Sie:

- die oenologischen und wirtschaftlichen Vorteile des Barriqueausbaus;
- den Weinbereitungszeitpunkt, an dem das Fass mit Weisswein gefüllt wird
- dito für den Rotwein;
- die während des Ausbaus auszuführenden Arbeiten;
- die durchschnittliche Ausbauzeit im Barrique
- sein Fassungsvermögen sowie seine Nutzungsdauer.

Thema 6 - Abfüllung

Frage

Sie müssen 12'000 Liter Chasselas abfüllen. Es stehen Ihnen eine Abfüllanlage mit einer Leistung von 3'000 Flaschen/Stunde und ein Schichtenfilter 60/60 zur Verfügung.

Entscheiden und begründen Sie:

- die Wahl der von Ihnen verwendeten Filterplatten.
- die Anzahl Filterplatten, die Sie verwenden werden.

Erläutern und begründen Sie:

- die Montageschritte des Filters bis zu seiner De-montage.

Thema 7 - Flaschenabfüllung von Pinot noir

Frage

Sie sind für die Abfüllung von 900 Litern Pinot noir verantwortlich. Die Flaschen werden mit Korken verschlossen.

Erläutern und begründen Sie:

- die verschiedenen Bedingungen, welche ein Wein vor der Flaschenabfüllung erfüllen muss;
- die Kontrollen, welche vor dem Kauf von Korkzapfen durchzuführen sind.

Beschreiben und begründen Sie:

- die verschiedenen Vorbereitungs- und Abfüllungs-etappen;
- die Vor- und Nachteile des Korkzapfens.

Thema 8 - Abfüllung modernisieren

Frage

Ihr Chef füllt jährlich rund 200'000 Liter Wein ab (10-Jahresdurchschnitt). Seine Flaschenabfüllanlage muss modernisiert werden. Er bittet Sie um Ihre Meinung. Zur Information: Die Mindestabfüllmenge beträgt 2'000 Liter, die gesamte Produktion wird zudem in Standardflaschen (75 cl) abgefüllt und mit Korkzapfen verschlossen.

Erläutern und begründen Sie:

- Die Elemente, die bei der Wahl der Anlage berücksichtigt werden müssen.

Beschreiben und begründen Sie:

- die heute zur Verfügung stehenden Flaschenabfüllanlagen;
- die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verschlussarten;
- die Vor- und Nachteile der verschiedenen Behälterarten.

Thema 9 - Flaschenabfüllung von Chasselas

Frage

Ihr Chef bittet Sie um Analyse eines Fasses mit 1'200 Litern Chasselas und möchte wissen, ob dieser Wein in Flaschen abgefüllt werden kann.

Nennen und begründen Sie:

- die Kriterien, welche der Wein erfüllen muss;
- die Analysen, welche durchgeführt werden müssen.

Thema 10 - Polyfiltration

Frage

Sie führen bei 5'000 Litern Pinot noir eine Polyfiltration mit Grob- und Sterilplatten 40/40 für die Flaschenabfüllung. Ihre Abfüllanlage hat eine Leistung von 1'500 Flaschen pro Stunde.

Erklären Sie konkret:

- die Funktionsweise der Platten;
- die Art Platten, die Sie wählen.

Berechnen Sie:

- die Anzahl Platten jeder Sorte, welche Sie einbauen müssen.
- erklären Sie Ihre Berechnungen genau.

Thema 11 - Verschlussarten

Frage

Sie haben folgende Weine:

- Spritzigen Rosewein
- Restsüßen Weisswein
- Kräftigen Rotwein

Wählen Sie verschiedene Verschlussarten und begründen Sie Ihre Wahl.

1. Alle Verschlussarten nennen.
2. Vor- und Nachteile der einzelnen Verschlussarten nennen.
3. Was gilt es beim Verschliessen mit den Naturkorken zu beachten?
4. Die Funktion eines 4 Backenkorkschloss an Hand des Korkschlosses zeigen und erklären.
5. Was gilt es beim Verschliessen mit Drehverschlüssen zu beachten?
6. Überprüfen Sie die Dichtigkeit und Drehmomente der Drehverschlüsse mit dem vorhandenen Prüfgerät.
7. Was besagt die Los Nummer?

Thema 12 - Flaschenverschlüsse

Frage

Sie haben folgende Weine:

- Spritzigen Rosewein
- Restsüßen Weisswein
- Kräftigen Rotwein

Wählen Sie verschieden Verschlussarten und begründen Sie Ihre Wahl.