

Procedura di qualificazione

Cantiniere AFC

Lavori pratici – Esame finale

Ambito di competenza: Vinificazione 2

Note riferenti al tema: WT_C_Vinification2_p

VERSIONE DEI CANDIDATI

Direttive delle situazioni di esame

Il tempo a disposizione per l'esame «Vinificazione 2» è di **70 minuti**.

La raccolta dei compiti esposti qui di seguito, contiene una scelta di situazioni per la nota di posizione Vinificazione 2. Per ogni esame, i periti devono scegliere **tre compiti** della presente raccolta. Il tempo di realizzazione può variare un poco in funzione della situazione di esame e del contesto.

Il compito da eseguire è **spiegato oralmente** e inizia con **un'introduzione appropriata alla situazione**. Il/la candidato/a realizza i differenti compiti che gli sono domandati spiegando allo stesso tempo perché e come esegue ogni operazione.

I periti ascoltano, osservano e prendono nota. Per tale scopo, ricevono un **documento separato per la redazione di un processo verbale**, nel quale devono figurare le consegne e **lo svolgimento delle discussioni, i commenti, le note parziali** e le eventuali **domande supplementari**. La nota finale è indicata alla fine del documento. La griglia delle note è indicata sul documento del processo verbale. Un processo verbale d'esame è compilato per ogni esame (= per nota di posizione).

Materiale autorizzato: dossier di formazione personale e materiale menzionato nei compiti assegnati.

Il contenuto dell'esame è determinato dagli obiettivi di formazione dell'azienda in cui si è svolto l'apprendistato conformemente al piano di formazione. I dati generali sulla procedura di qualificazione si trovano nelle direttive relative alla procedura di qualificazione. Il piano di formazione e le direttive possono essere consultate sul sito internet d'AgriAliForm : <http://www.agri-job.ch/fr/champ-professionnel-1.html>

Attenzione: Le domande qui riportate sono solo degli esempi. Per la procedura di qualificazione 2025, potrebbero essere formulate nuove domande. Inoltre, la traduzione in italiano potrebbe contenere degli errori. La versione ufficiale e che fa fede è quella in tedesco, disponibile sulla pagina web agri-job.ch.

Rédigé par: Groupe de travail OrTra AgriAliForm

Éditeur: CSFO, département Procédures de qualification, Berne

Soggetto 1: Disacidificazione

Domanda

Il vino A deve essere disacidificato.

Preparare la scheda delle analisi e lo storico del vino.

- Indicare a quale livello di acidità totale deve essere portato il vino.
 - Il candidato deve decidere lui stesso di quanti g/l vuole abbassare l'acidità del vino.
- a. Citate gli acidi contenuti nel vino e spiegate la loro importanza.
 - b. Interpretate il risultato dell'analisi.
 - c. Citate i prodotti di disacidificazione chimica e spiegate i loro effetti.
(Effettuare delle prove preliminari e giudicare il risultato)
 - d. Calcolate la quantità del disacidificante chimico.
- organizzare il posto di lavoro.
 - effettuare il lavoro
 - prelevare dei campioni ed etichettarli
 - effettuare l'operazione di disacidificazione in modo appropriato.

Risorse

Vasche e recipienti

Diversi prodotti della disacidificazione (differenti)

Pompa, tubbi flessibili e raccordi.

Bilancia, becker

Attrezzatura per la presa di campioni

Equipaggiamento di pulizia, vasca, secchio, spazzola, prodotti di pulizia, lampada.

Grembiule caoutchouc, guanti, occhiali di sicurezza.

Soggetto 2: Filtrazione del vino

Domanda

Il vino A è stato trattato precedentemente con XXX e deve essere filtrato e trasferito dalla vasca A alla vasca B.

- a. Esaminate il vino e selezionate le placche filtranti appropriate.
 - b. Effettuate la filtrazione tenendo conto del tempo e dei costi.
 - c. Spiegate il modo di funzionamento del filtro a placche.
- Descrizione di un filtro a placche
 - Selezione delle placche e calcolo della quantità necessaria
 - Spiegazione dei vantaggi e degli svantaggi di una filtrazione a placche filtranti.

Esercizi supplementari

Spiegate la sterilizzazione di una installazione di filtrazione.

Descrivere il processo di una filtrazione tangenziale.

Spiegare il principio di una filtrazione su membrana.

Descrivere la struttura di un filtro di pre-colmatazione.

Risorse

Lista del materiale:

Filtro di 40 placche con piastre.

Diverse placche filtranti (differenti).

3 tipi di pompe, tubi flessibili e raccordi.

Equipaggiamento di pulizia, vasche, secchio, spazzola, prodotti di pulizia, lampada.

Grembiule caoutchouc, guanti, occhiali di sicurezza.

Soggetto 3: Trattamento del vino / collaggio

Domanda

Il vino A deve perdere il suo tenore tannico. Prelevate un campione di vino ed effettuate una prova in laboratorio.

- a. Definite la quantità di colla (gelatina per esempio) necessaria al trattamento del vino.
- b. Designate le colle che permettono una diminuzione dell'astringenza e spiegate i loro effetti.
- c. Elencate altri prodotti di trattamento del vino e spiegate brevemente i loro effetti.
- d. Spiegate il modo d'applicazione delle prove di collaggio.

Differenza:

Collaggio nello scopo di stabilizzare il vino e mezzi di correggere il profilo gustativo e aromatico del vino.

Risorse

Equipaggiamento per la presa dei campioni.

Diversi prodotti per il trattamento del vino.

Bilancia di laboratorio, provette, becker, agitatore magnetico, erlenmeyer, pipette.
(eventualmente soluzioni già pronte)

Matita/penna, bloc-notes

Soggetto 4: Messa in bottiglia

Domanda

Vostro vino bianco presenta le caratteristiche analitiche seguenti:

- 12 % alc./vol., zuccheri residui 10 g/l, pH 3,4 e acidità di 5,2 g/l
- Tenore in CO₂ di 1,0 g/l

Volete effettuare l'imbottigliamento in condizioni sterili.

- a) Come procedete?
- b) Volete che il vino imbottigliato risulti con un tenore di CO₂ di 1,2 g/l.
- c) Spiegate cosa è la sterilizzazione delle bottiglie.
- d) Mostrate come procedete per la sterilizzazione delle bottiglie.
- e) Spiegate come si sterilizzano le valvole di riempimento (becchi) e la tappatrice.
- f) Descrivete le possibilità d'iniezione di gas carbonico durante l'imbottigliamento.

Soggetto 5: Etichettatura delle bottiglie

Domanda

Redigete un abbozzo di testo per un'etichetta.

- a) Quali sono le esigenze legali da menzionare sull'etichetta?
- b) Come devono essere staccate le etichette?
- c) Citate le diciture obbligatorie.
- d) Cosa s'intende con l'acronimo "DOC"? Spiegate in dettaglio.
- e) Quali tipi di etichette conoscete?
- f) Qual è la maniera professionale di apporre le etichette sulle bottiglie di vino? A cosa bisogna fare attenzione?
- g) Cosa indica il numero di lotto?

Risorse

Matita/penna, bloc-notes

Soggetto 6: Tappatura delle bottiglie

Domanda

Avete i vini seguenti:

- Un rosato effervescente
- Un vino bianco dolce
- Un vino rosso strutturato

- a) Scegliete differenti tipi di tappo e giustificate la vostra scelta.
- b) Citate tutti i tipi di tappi e spiegate e spiegate quali sono i loro vantaggi e svantaggi.
- c) A cosa bisogna fare attenzione quando si utilizzano dei tappi in sughero naturale?
- d) A cosa bisogna fare attenzione durante l'utilizzo dei tappi a vite?

Risorse

Tappi in sughero

Testa d'otturazione per tappi a vite

Apparecchi di misura: afrometro, livello di rotazione e forza di trazione.

Soggetto 7: Prevenzione degli incidenti

Domanda

Dovete studiare i rischi d'incidenti all'interno della vostra azienda, mostrate i miglioramenti possibili per le situazioni seguenti:

- a) Rivestimento del suolo nei locali umidi.
- b) Salire su una vasca equipaggiata di scala.
- c) Diluizione dei prodotti detergenti.
- d) Utilizzo di acido solforico sotto forma di SO₂ gassoso.
- e) Utilizzo della corrente elettrica in cantina.
- f) Lavoro sulla linea d'imbottigliamento.

Risorse

Equipaggiate una cantina con diversi oggetti: scale, lampade, pompe, bombole di SO₂, prodotti di pulizia.

Soggetto 8: Vino bianco con puzza di uovo marcio: trattamento

Domanda

Siete in presenza di un vino bianco giovane che puzza di uova marce (H_2S). Spiegate le possibilità di trattamento per questo vino.

Procedete a delle prove preliminari in laboratorio.

Domande possibili:

- a) Rimedio o miglioramento possibile attraverso travaso del vino all'aria.
- b) Arieggiare il vino solo in caso che il vino non tema l'ossidazione.
- c) Descrivete la procedura di travaso all'aria.

Trattamento al rame dopo le prove in laboratorio.

- d) Conoscete la dose di rame da aggiungere?
- e) Spiegate il rischio / effetti di un apporto eccessivo di rame.
- f) Indicate il valore limite d'aggiunta di rame autorizzato dalla legge.
- g) Esiste una possibilità per ridurre il tenore in rame nel vino?

Risorse

Materiale da laboratorio, vetreria, provette, pipette, soluzione di rame.
Bilancia di precisione, agitatore magnetico.
Calcolatrice, e matita

Soggetto 9: Aggiunta di SO₂

Domanda

Un vino A presenta i tenori seguenti di SO₂ (diverse analisi):

Dovete portare il tenore di SO₂ a mg/litro.

Attenzione alla prevenzione degli incidenti.

Risorse

Bottiglia di diossido di zolfo, dosatore, maschera e occhiali di protezione, guanti, calcolatrice, blocco note, ecc.

Soggetto 10: Travaso del vino senza contatto con l'aria

Domanda

Avete un vino che dovete sfecciare (debourbage) in maniera molto curata.

Effettuate un travaso delicato.

Risorse

Vasca adeguata, pompa, tubi, raccordi, lampada, attrezzatura necessaria, colmataggio della vasca.

Soggetto 11: Travaso del vino all'aria

Domanda

Avete un vino rosso che presenta una nota di riduzione. Eliminate questo difetto effettuando un travaso all'aria.

Risorse

Vasca adeguata, pompa, tubi, vasca, cipolla, raccordi, lampada, attrezzatura necessaria, colmataggio della vasca.

Soggetto 12: Processo di stabilizzazione dei tartrati

Situazione

Un nuovo vino Chardonnay ha terminato la FML, è stato solfitato. La prossima tappa sarà di stabilizzarlo nei confronti dell'acido tartarico.

1. Indicate quale procedimento utilizzate per realizzare questo compito nella vostra cantina.
2. Indicate altri procedimenti per evitare che l'acido tartarico precipiti in bottiglia.
3. Indicate come controllate la stabilità fisica del vino.

Soggetto 13: Eliminare il gusto di Bock e il gas carbonico da un vino rosso

Situazione

Durante l'ultima degustazione in cantina, avete constatato che il vostro Merlot tende ad avere un gusto di Bock e un tenore troppo elevato di gas carbonico.

1. Indicate i procedimenti per eliminare questi componenti indesiderati dal vino.
2. Quali altri procedimenti potete utilizzare se non avete l'azoto a disposizione?