

SZŐLÉSZ-BORÁSZ MÉRNÖKI ALAPKÉPZÉSI SZAK ZÁRÓVIZSGA TÉTELEI

A 2022/23. TANÉV TAVASZI ZÁRÓVIZSGA IDŐSZAKÁBAN

A szaktárgyi komplex vizsga számon kérhető ismeretanyaga a szak tárgyai közül összesen 30 kredit értékben a szakmai törzsanyagból és a differenciált szakmai ismeretek tantárgyköréből kijelölt tananyag.

A hallgatók a szaktárgyi komplex vizsga során 1 szőlészeti és 1 borászati tételt húznak a tételsorból.

Szőlőtermesztés:

1. Magyarország és a világ szőlőtermesztésének története, jelenlegi helyzete.
2. Magyarország borvidékei (borvidékek elhelyezkedése és területe, legfontosabb fajtáik, és jellemző borászati termékeik).
3. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölések (OEM) és oltalom alatt álló földrajzi jelzések (OFJ) valamint azok rendeleti hátterének bemutatása.
4. A szőlő rendszertana, szőlő fajok, ezek szerepe a termesztésben és nemesítésben.
5. Szőlőfajták rendszerezése (Negrul, Németh stb), a fajtahatározás morfológiai alapjai.
6. A szőlő éves biológiai ciklusa és a szőlőültetvény életszakaszai.
7. A szőlőtermesztés ökológiai határai. A klíma, az időjárás és a talaj szerepe a szőlőtermesztésben. Magyarország ökológiai adottságai, sajátosságai, jellemző adatai.
8. A szőlőt érő abiotikus stresszhatások (hőmérséklet, fény, víz, levegő, talaj)
9. A szőlő szaporítás módjai, a szőlő oltása, az oltásmódok áttekintése, az oltás biológiai alapjai. Az oltványkészítés technológiája, munkaszervezési sajátosságai.
10. A szőlőtelepítés sajátosságai, rendeleti szabályozása, engedélyezése. A telepítés előtti melioráció. Az ültetés (ültetési anyag megválasztása, a telepítés feltételei, módjai, stb.)
11. Az ültetvényszerkezet elemei (forgók, utak, parcellák méretezése, sorvezetés, tenyészterület, fajta, támrendszer, művelésmód).
12. A szőlő metszése és zöldmunkái. A műveletek biológiai alapjai, csoportosításuk és a műveletek rövid jellemzése.
13. Talajművelés, talajápolás, a szőlőtermesztésben.
14. Tápanyag utánpótlás és öntözés szerepe a szőlőtermesztésben (célja, jelentősége, a szükséglet meghatározása, kijuttatás módszerei, stb.).
15. A szőlő szaporítóanyag-előállítás és a termő ültetvény növényvédelmi kérdései. A patogénmentes szaporítóanyag előállítás speciális kérdései (mentesítési és diagnosztikai eljárások).
16. A termés betakarítás kézi és gépi módjai. Az étkezési szőlő szüretének sajátosságai. Az ültetvényállag fenntartása (a tőkehiányok kialakulásának okai, a tőkepótlás lehetőségei, az ültetvény technikai, műszaki karbantartása).
17. A szőlőtermesztés irányzatai (hagyományos, integrált, bio- és biodinamikus termesztés).
18. A hazai fajtaösszetétel történelmi fejlődése, jelenlegi helyzete, várható alakulása. A szőlőnemesítés hazai irányzatai, klasszikus és biotechnológiai módszerei és eredményei.
19. Fehérborszőlő-fajták (szerepük, jelentőségük, csoportosításuk különböző lehetőségei, a legfontosabb fajták ismertetése).
20. Vörösborszőlő-fajták (szerepük, jelentőségük, csoportosításuk különböző lehetőségei, a legfontosabb fajták ismertetése).

Borászat:

1. A szüreti időpont megválasztása, a szüret szervezése.
2. A szőlőcefre készítése és a cefrekezelés lehetséges megoldásai.
3. Mustválasztás és sajtolás korszerű technológiai szemlélettel.
4. A mustkezelés és – javítás. A musttisztítás célja és módszerei. Az alkoholtartalom és a savtartalom szabályozása mustban.
5. Fehérborok készítése irányított erjesztéssel.
6. Hagományos vörösbor készítési eljárás alapelve és technikai megoldásai. A hosszú idejű erjesztés és áztatás szerepe.
7. A malolaktikus erjedés mikrobiológiai alapjai és irányítása.

8. Különleges vörösbor készítési eljárások (melegítéssel eljárás, szénsavatmoszférás maceráció.
9. Az új borok kezelésének szempontjai és lépései.
10. A derítés szerepe és alkalmazása. Derítőszeres csoportosítása.
11. A borok szűrése. A szűrési módok csoportosítása és alkalmazásuk a technológia folyamatában.
12. A borok harmonikus összetételének kialakítása. Sav és cukortartalom szabályozás.
13. Borhibák és borbetegségek okai, megelőzésük és kezeléseik.
14. Borok érlelésének szempontjai és gyakorlata.
15. A barrique érlelés.
16. A bor stabilizálása fizikai és kémiai módszerekkel.
17. A borpalackozás technológiai lehetőségei. Palackozó gépsorok összeállításának szempontjai, palackzárási megoldások.
18. Botritiszes borok készítése és jellemzőik.
19. A szénsavas borok csoportjai és készítés-technológiájuk.
20. Likőrborok definíciója (EU).Nevesebb likőrborok készítés technológiája (Portói, Sherry,Madeira stb stb.)

Budapest, 2023. április 3.

Nyitrai dr. Sárdy Diána Ágnes
egyetemi docens, szakfelelős