|  |  |
| --- | --- |
| Domeniul de pregătire profesională | Industrie alimentară |
| Calificarea profesională | 1. Tehnician în industria alimentară fermentativă şi în prelucrarea legumelor şi fructelor |
| Modulul | MODUL III Fabricarea vinului |
| Clasa | XII |

1**.** In figura de mai jos este reprezentată etapa de remuiaj a procesului tehnologic de obţinere a vinului spumant. **(20p)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Cerinţe:**  a. Precizaţi scopul operaţiei.  b. Indicaţi durata operaţiei.  c. Prezentaţi manevrele care se execută în timpul remuiajului. |

**Nivelul de dificultate: mediu**

**Barem de corectare și notare**

1. scopul operaţiei: aducerea depozitului de drojdie pe dop pentru ca vinul

şampanizat să rămână perfect limpede;

*Pentru răspuns corect şi complet se acordă 4p. Pentru răspuns parţial corect şi complet se acordă 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.* **(4p)**

b.durata operaţiei = mai mult de 6 săptămâni;

*Pentru răspuns corect se acordă 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.*  **(2p)**

c. manevrele:

* se apucă fundul sticlei (aşezată iniţial în poziţie orizontală);
* se ridică din alveola pupitrului şi i se imprimă mişcări bruşte, oscilatorii

faţă de axa sticlei pentru desprinderea depozitului de drojdie;

* sticla se introduce mai adânc în alveolă (fundul sticlei se ridică);
* se roteşte sticla în sensul acelor de ceasornic;
* la început se roteşte zilnic cu 1/8 din circumferinţă;
* după 20 zile cu 1/6 din circumferinţă;
* către sfârşitul operaţiei, când sticla este aproape verticală, se roteşte cu 1/4 din circumferinţă.

*Pentru fiecare răspuns corect se acordă câte 2p. Pentru răspuns incorect sau lipsa acestuia 0p.*  **(7x2p=14p)**