**Írásbeli Vizsga - Borász OKJ Képzés**

**2013-11-23**

**Minden kérdésre 3 pont kapható maximálisan!**

1. **A HACCP rendszer lényege!**
2. **Sorolja fel, hogy cseppfolyós kén-dioxid használatánál mire kell figyelni !**
3. **Erjedés alatt milyen gáz keletkezik? Milyen biztonsági előírásokra kell figyelni a pince területén?**
4. **Hordólégtér kénezésre milyen anyagot használ! 50 hl-es üres hordót hány darab kénlappal kénezne le?**
5. **Soroljon fel 3 eljárást a pincehigiénia fenntartásához!**
6. **Kovaföldszűrésnél milyen szűrőanyagok használata szükséges? (3 válasz)**
7. **Soroljon fel 3 db fejtésre használatos borászati géptípust!**
8. **Soroljon fel 6 db magyar borvidéket jellemző borfajtájával!**
9. **A keletkezett melléktermék felhasználásával (seprő, törköly) mi a teendő?**
10. **Soroljon fel 3 db szűrőlap típust? Milyen szűrési mérettartományról beszélünk durva és steril szűrés között? (mikronban –tól –ig)**
11. **Hatósági ellenőrzést kap! Mi az, amit vezetni kell a készletigazolás érdekében. A forgalombahozatalhoz az 5 liter kiszerelésű boroskannát mivel kell ellátni?**
12. **A boroscímkén milyen előírás szerinti adatoknak kell szerepelnie? (min: 3db)**
13. **Soroljon fel 5 db pinceműveletnél használatos borászati eszközt?**
14. **Borbírálaton mi a kóstolási sorrend?**
15. **Milyen az ideális pince hőmérséklete? Milyen veszélyeket rejt a pincében lévő nagyobb hőingadozás?**

**Összes elért pontszám: Érdemjegy:**