

**Konkrétní zadání**

**29-060-H Vinař**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**Ústní zkouška**

* Popište příjem hroznů.
* Popište způsoby sycení vína oxidem uhličitým.
* Popište přípravu tirážního a expedičního likéru pro výrobu šumivých vín.
* Popište přípravu likérových vín.

**Praktická zkouška**

* Dodržujte předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygienické předpisy, osobní hygienu a požární prevenci.
* Používejte pracovní oděv a ochranné pomůcky.
* Respektujte dodržování sanitačního řádu.
* Rozlišujte specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením. *(tato kritéria budou hodnocena v průběhu celé zkoušky)*
* Zkontrolujte shodu přebíraných hroznů s jejich specifikací.
* Posuďte organolepticky zralost a kvalitu hroznů a moštoměrem změřte jejich cukernatost.
* Proveďte odzrnění a mletí hroznů.
* Přečerpejte mošt do kvasných nádob.
* Proveďte filtraci vína.
* Předveďte obsluhu stáčecího zařízení pro výrobu tichých vín.
* Předveďte přečerpání vína z nádoby do nádoby.
* Proveďte odkalení šumivých vín tradiční metodou.
* Předveďte obsluhu stáčecího zařízení pro výrobu šumivých vín.
* Posuďte organolepticky stupeň prokvašení mladého vína.
* Proveďte orientačním způsobem stanovení siřičitanů ve víně.
* Proveďte na základě výsledných rozborů zasíření vína.
* Proveďte za pomoci vámi připraveného zadaného čiřidla čiření vína.
* Proveďte úpravu vína scelováním na základě vašeho předchozího organoleptického posouzení.
* Proveďte odběr vzorku pro fyzikálně-chemickou a mikrobiologickou analýzu.
* Aplikujte baktérie biologického odbourávání kyselin do vína.
* Zkontrolujte technický stav drtiče hroznů a pneumatického lisu.
* Připravte a nastavte tlakový naplavovací filtr pro filtraci vína.
* Připravte sanitační roztok.
* Očistěte zadané vinařské stroje a zařízení vámi připraveným sanitačním roztokem.
* Zkontrolujte stav skladovacích nádob a skladovacích prostor.
* Ověřte dodržování zásad skladování vína v daném provozu.
* Ověřte dodržování zásad skladování surovin a pomocných látek v daném provozu.
* Ověřte dodržování zásad skladování vedlejších produktů v daném provozu.
* Ověřte dodržování zásad skladování odpadů při výrobě vína v daném provozu.
* Ověřte dodržování zásad manipulace s odpady při výrobě vína v daném provozu.
* Připravte a předložte vzorky loňského ročníku k senzorickému hodnocení.
* Proveďte senzorické posouzení alespoň tří vzorků těchto vín.
* Proveďte identifikaci zadaných nemocných nebo vadných vín.
* Změřte teplotu a hustotu vznikajícího vína při kontrole kvasného procesu.
* Předveďte vedení předepsané provozní evidence surovin, polotovarů a hotových výrobků.

**Soupis materiálního a technického zabezpečení pro zajištění ověřování**

* Vinařské technologické zařízení (sklepní hospodářství),
* stroje a ruční nářadí umožňující názorné předvedení technologických operací spojených s výrobou tichých, šumivých, perlivých, likérových a aromatizovaných vín, stáčecí a etiketovací linka,
* provozní vinařská laboratoř, odměrný válec a moštoměr,
* hrozny a další suroviny pro výrobu vína, víno, pomocné látky, hygienické a sanitační prostředky, vybavení pro úpravy a kontrolu vín včetně stanovení obsahu siřičitanů a posuzování vad vína, zařízení a pomůcky pro odběr vzorků,
* zařízení a prostory vhodné pro degustaci vína včetně inventáře,
* odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu,
* evidenční kniha pro vedení vinařské evidence.

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| Ústní zkouška | 30 |
| Písemná zkouška | 0 |
| Praktická zkouška | 450 |
| **Doba trvání zkoušky** (4 až 8 hodin) | **480 min.** |