

**Konkrétní zadání**

**41-010-H Vinohradník - vinař**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**Ústní zkouška**

* Objasněte proces stratifikace při množení štěpovanců a rámcově popište dopěstování sazenic.
* Vysvětlete technologický postup při přípravě a aplikaci postřiku proti roztočům révy vinné.
* Vysvětlete princip kvašení a především vliv teploty na jeho průběh.
* Popište zrání vína v nerezových tancích a jeho ošetřování.
* Vysvětlete principy skladování vín a zásady pro vytváření kvalitního archivu.
* Vysvětlete systém stobodového hodnocení vín.

**Praktická zkouška**

* Proveďte ruční naštěpování 5 kusů podnoží.
* Posuďte vhodnost pozemku pro výsadbu vinice a jeho část rozměřte.
* Upravte a vysaďte 10 štěpovaných sazenic révy vinné a pracovní postup zdůvodněte.
* Proveďte zadanou zelenou práci v mladé vinici a prováděnou činnost vysvětlete.
* Proveďte v meziřadí vinice výsev směsky na zelené hnojení a význam této činnosti vysvětlete.
* Posuďte a zvolte odpovídající způsob řezu v závislosti na vedení, stáří a zdravotním stavu révy a vybranou možnost odůvodněte.
* Proveďte řez deseti keřů révy na rýnsko – hessenském vedení.
* Předveďte na plodné vinici zastrkávání letorostů do dvojdrátí a činnost vysvětlete.
* Předveďte hnojení vinice pevným dusíkatým hnojivem.
* Předveďte hnojení vinice kompostem.
* Dodržte zásady bezpečné manipulace s hnojivy.
* Namíchejte v požadované koncentraci 10 litrů postřiku proti peronospoře.
* Aplikujte připravený postřik na porost vinice pomocí nosného motorového rosiče do řádku v délce 50 metrů.
* Dodržte bezpečnostní předpisy při manipulaci s chemickými látkami.
* Zapojte za malotraktor kultivátor a kultivujte meziřádkový prostor vinice v délce 50 metrů.
* Stanovte orientačně stupeň zralosti hroznů pomocí refraktometru.
* Ošetřete sklizené hrozny moštových odrůd s ohledem na jejich zdravotní stav a dopravte je ke zpracovateli.
* Předveďte převzetí hroznů ve zpracovatelském závodě.
* Proveďte odkalení moštů za pomoci sedimentace.
* Proveďte stočení mladých vín z kalů.
* Stanovte pomocí analytické soupravy množství SO2 a následněproveďte zasíření zadaného množství vína pomocí pyrosiřičitanu draselného.
* Zhodnoťte čirost a barvu mladého vína.
* Připravte víno před filtrací úpravou senzorických vlastností scelováním.
* Připravte filtrační zařízení pro filtraci vína.
* Dodržte při práci zásady sanitace a hygieny provozu.
* Předveďte proces lahvování vína.
* Proveďte balení vína do kartonů a dárkových sad.
* Určete u předložených vzorků vín jejich choroby nebo vady a další vyjmenujte.

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

* Pozemek vhodný pro výsadbu vinice, vinice o minimální výměře 0,2 ha odpovídajícího stáří a sortimentu, pomůcky pro vytyčení vinice, sazenice révy vinné, podnože a rouby.
* Vybavený zpracovatelský provoz - sklepní hospodářství s minimální produkcí 1000 litrů vína/rok.
* Motorový zádový rosič, malotraktor, kultivátor, stroje pro aplikaci průmyslových hnojiv, kompostu a zeleného hnojení, filtr.
* Vinohradnické nůžky a nůž, refraktometr, průmyslová a organická hnojiva, fungicid, směska na zelené hnojení, souprava na stanovení SO2, nemocné vzorky vín, ochranné pomůcky BOZP, papírové kartony na balení vína, záznamové archy pro senzorické hodnocení vín apod.

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| Množení révy vinné | 25 |
| Výsadba sazenic révy vinné včetně ošetření po výsadbě | 35 |
| Péče o pokryv půdy ve vinici | 30 |
| Řez révy vinné | 50 |
| Zelené ruční práce v plodných vinicích | 10 |
| Hnojení révy vinné | 30 |
| Aplikace ochranných prostředků proti chorobám a škůdcům révy vinné | 65 |
| Řízení a obsluha traktorů a jiné mechanizace | 25 |
| Sklizeň hroznů | 45 |
| Příjem hroznů, jejich zpracování, lisování | 45 |
| Kvašení a ošetřování mladých vín | 50 |
| Zrání vína, ošetření vína před filtrací a filtrace | 60 |
| Lahvování vína, skladování a distribuce | 40 |
| Senzorická analýza vína | 30 |
| **Doba trvání zkoušky:** časový limit podle standardu **(9 - 12 hod.**) | **540** |