A bor – kérdések

Milyen enzimek által hidrolizálódik a szőlő pektinje, és milyen további jelentőségük van ezeknek a borkészítésben?

A korszerű borászati technológiák során milyen élesztőket használnak, és miért fontos az erjesztés során a gyakori mintavétel?

Mik a tanninok, és mi a szerepük a borászatban?

Mi a „termovinifikáció”?

Mi a barnatörés jelensége? Hogyan előzhető meg a kialakulása?

Sorolj fel a borászatban használatos szűrőanyagokat! Milyen elvárásoknak kell megfelelniük?

Mi okozza a borban megjelenő „ködrészecskék” kialakulását, és hogyan védekeznek ez ellen?