

Pálinkamester képzés – Technológia-I. vizsgakérdések:

1. Mi a pálinka definíciója, milyen fajtái, megjelölései vannak? Az eredetvédetség szerepe, előnyei, és az eredetvédett pálinkák Magyarországon.
2. Mi a párlat? A párlat előállítás lehetséges formái jövedéki szempontból, ennek szabályozási rendszere.
3. Melyek a gyümölcs alapanyaggal szembeni elvárások a pálinka készítésénél? Ismertesse a gyümölcs összetételét.
4. Mi a pektin? Mi a szerepe, hol fordul elő? Mi a pektinbontás célja, milyen enzimek készítmények alkalmazhatók?
5. A szőlő, mint alapanyag sajátosságai, milyen szőlő alapú párlatok vannak, s ezek milyen jellegükben térnek el egymástól?
6. Ismertesse a gyümölcsök összetételét, feltárásuk fontosságát, és a pektinbontás szerepét.
7. Sorolja fel a gyümölcs cefrézésének technológiai lépéseit! Részletesen ismertesse a pektintartalom lebontását és annak jelentőségét!
8. Sorolja fel a gyümölcs cefrézésének technológiai lépéseit! Részletesen ismertesse a tápsó adagolását és annak jelentőségét (tápanyagok szerepe az élesztő tevékenységében)!
9. Sorolja fel a gyümölcs cefrézésének technológiai lépéseit! Részletesen ismertesse a cefre savtartalmának (pH értékének) beállítását (savvédelem kialakítását) és annak jelentőségét!
10. Sorolja fel a gyümölcs cefrézésének technológiai lépéseit! Ismertesse a cefrézés során bekövetkező hibákat, ha nem helyes az alkalmazott technológia!
11. Sorolja fel a gyümölcs cefrézésének technológiai lépéseit! Részletesen ismertesse a fajélesztős beoltást műveletét és annak jelentőségét!
12. Milyen berendezéseket alkalmazhatunk a cefrézés során?
13. Ismertesse az irányított erjesztés optimális feltételeit! Milyen jellemzők alapján kell a fajélesztőt kiválasztani az erjesztendő gyümölcshöz?
14. Ismertesse az irányított erjesztés optimális feltételeit! Mi az erjesztés hőmérsékleti optimuma és miért fontos ez a pálinka aromájának szempontjából?
15. Mi a különbség a vadélesztők és a fajélesztők között? Élesztőkkel szembeni általános elvárások. Élesztők tápanyag szükséglete.

16. Az anaerob (alkoholos) erjedés biokémiai alapjai. A minőséget befolyásoló erjedési termékek, ezeknek a szerepe és hatásai.
17. Ismertesse az erjesztési folyamat fázisait, jellemezze sajátosságait! Milyen tápanyagokat használhatunk az erjesztés zavartalan lefolyásának támogatásához?
18. A kiejedt cefrének mi a helyes tárolási módja? Melyek a kedvezőtlen változások, ha nem tartjuk be a tárolási szabályokat?
19. A kiejedt gyümölcscefrék összetételének jellemzése, a cefre tárolás hatása a cefre, majd a párlat minőségre.
20. Aromanyagok eredet szerinti és kémiai tulajdonságok alapján történő csoportosítása. Észterek rövid bemutatása.