

Pálinkamester szakmérnök szak 3. félév
KÜLÖNLEGES PÁRLATOK KÉSZÍTÉSE c. tárgy

Vizsgatételek
2019/2020. I. félév.

1. Az etilalkohol előállítás szénhidrát forrásai.
2. Az ital- és az alkoholgyártásban alkalmazott ipari enzimek jellemzése.
3. Az erjesztés biokémiai alapjai.
4. A poliszacharid feltárás korszerű ipari eljárásai.
5. Az ipari alkohol desztillációs rendszerek csoportosítása és jellemzése.
6. Az italtechnológiában alkalmazott tradicionális lepárló berendezések.
7. A szőlőpárlatok csoportosítása, a borpárlatok jelentősebb fajtái.
8. A Cognac régió jellemzése, a cognac gyártás.
9. A fahordós érlelés mechanizmusa, fő szakaszai.
10. Az Armagnac régió jellemzése, az armagnac készítése.
11. Egyéb földrajzi árujelzővel rendelkező szőlőpárlatok, brandyk.
12. A Calvados régió, a calvados előállítása.
13. A whisky fajták fő jellemzői. A whisky előállítás műveletei.
14. A skót whisky: régiók, jellemző gyártási módok, eszközök, érzékszervi karakterek.
15. Az amerikai whiskey: definíciók, eredetvédett típusok, a Bourbon előállítás műveletei.
16. Egyéb whisky fajták (ír, kanadai, japán, stb.) és jellegzetességeik.
17. Speciális gabonaalapú párlatok (vodka, Korn, poitin stb.).
18. Boróka- és egyéb sajátos növényi párlatok.
19. Cukornád alapú égetett szeszes italok típusai, nyersanyagai, előállítása.
20. Regionális rum változatok és jellemzőik.
21. Agávé alapú erjesztett italok (tequila, mezcal) előállítása, jellemzése.
22. Hagyományos távol keleti párlatok (sócsú, szodzsu. stb.).
23. Ánizspárlatok, ánizslikőrök.

Budapest, 2019. 10. hó

dr. Segesváry Gábor