

1. O uso da técnica de termovinificação na elaboração de vinhos tem, entre outras finalidades, a de
 - a) amplificar o sabor dos vinhos.
 - b) promover a expressão dos taninos.
 - c) amplificar o aroma dos vinhos.
 - d) proporcionar maior extração de antocianinas da uva.
2. Qual é a categoria de substâncias que está presente nas uvas e confere a coloração natural dos vinhos brancos?
 - a) Vitaminas.
 - b) Flavonóis.
 - c) Beta-carotenos.
 - d) Alfa-carotenos.
3. O emprego da maceração carbônica, também conhecida como maceração aromática, na elaboração de vinhos, é recomendada para uvas colhidas em estágio de maturação
 - a) ideal de colheita.
 - b) sobremadura.
 - c) imatura.
 - d) fisiologicamente verde.
4. Os principais problemas de conservação pós-colheita da uva Itália são a ocorrência de danos mecânicos, o escurecimento das bagas e a desidratação do engaço. Os danos mecânicos devem-se ao manuseio inadequado durante a colheita, a embalagem e o transporte, enquanto o escurecimento das bagas e a desidratação do engaço são desordens de natureza
 - a) climática.
 - b) agrônômica.
 - c) fisiológica.
 - d) microbiológica.
5. Tratando-se de um fruto perecível, a uva está suscetível à ocorrência de danos de diversas origens, que prejudicam a qualidade do produto. Para reduzir essas perdas, adota-se o uso do armazenamento refrigerado (AR) das uvas com a finalidade de
 - a) manter a qualidade.
 - b) melhorar a qualidade.
 - c) ampliar a qualidade.
 - d) aprimorar a qualidade.
6. De acordo com a legislação atual, o vinho composto deverá conter, no mínimo, quanto por cento de vinho de mesa?
 - a) 70%.
 - b) 30%.
 - c) 65%.
 - d) 55%.
7. A bebida, elaborada com mosto de uva, parcialmente fermentado, adicionado de álcool etílico potável, com graduação máxima de 18º G.L. (dezoito graus Gay Lussac) e teor mínimo de açúcar de 7 (sete) gramas por 100 (cem) mililitros do produto, é chamada de
 - a) brandy.
 - b) vermouth.
 - c) jeropiga.
 - d) conhaque.

8. A composição do suco de uva difere muito pouco da composição do fruto. Os ácidos tartárico, málico e cítrico determinam principalmente sua acidez. O pH que esses ácidos orgânicos lhe conferem é baixo e se situa, entre,
- 3,90 e 4,30.
 - 2,90 e 4,30.
 - 2,90 e 3,40.
 - 3,90 e 3,40.
9. O vinagre de vinho é o produto obtido da fermentação acética do vinho e deve conter uma acidez volátil mínima expressa em ácido acético por litro, segundo a legislação brasileira vigente, é de
- 6%.
 - 4%.
 - 2%.
 - 8%.
10. Uma característica bastante particular da produção dos vinagres é que as bactérias utilizadas para fazer a oxidação dos álcoois são do grupo das
- acetobacteres.
 - ascomicetos.
 - acetibacteres.
 - acetomicetos.
11. É considerado um fator que favorece à obtenção de vinhos com baixos teores de acidez volátil a (as)
- remontagens frequentes durante a maceração.
 - remontagens frequentes durante o envelhecimento.
 - trasfega frequente durante o envelhecimento.
 - trasfega frequente durante a maceração.
12. A presença do oxigênio no mosto é necessária no início do processo fermentativo para a
- formação do processo oxidativo.
 - inativação das leveduras.
 - formação de uma quantidade elevada de células de leveduras.
 - realização da fermentação malolática por via oxidativa.
13. Que defeito abrupto causa aos vinhos a casse férrica (combinações de ferro com taninos ou ácido fosfórico, que proporciona precipitados azuis ou brancos)?
- A intensificação do aroma do vinho.
 - A perda de cor natural do vinho.
 - A redução da acidez do vinho.
 - O incremento de compostos voláteis do vinho.
14. Se as frutas e seus sucos têm aromas específicos, bem característicos, o mesmo não acontece com o vinho. Quando o vinho apresenta um complexo de odores, obtidos durante a fase de envelhecimento em garrafa, significa que estamos diante de características de aromas de geração
- quaternária.
 - primária.
 - secundária.
 - terciária.

- 15.** O instrumento mais utilizado para verificação do teor de açúcar em um mosto é
- glicosímetro.
 - refratômetro.
 - alcoômetro.
 - densímetro.
- 16.** Identifica-se como finalidade do batoque hidráulico
- acelerar a fermentação.
 - permitir a troca de calor com o meio.
 - restringir a entrada de oxigênio ao mosto.
 - restringir a fermentação.
- 17.** A flor é ocasionada por levedura oxidativa, principalmente, do gênero
- cerevisiae.
 - acetobacter.
 - cândida.
 - saccharomyces.
- 18.** São considerados como principais compostos aromáticos presentes na constituição do vinho:
- ésteres, sacarose e pigmentos.
 - ésteres, aldeídos e cetonas.
 - pigmentos, aldeídos e açúcares.
 - açúcares, pigmentos e cetonas.
- 19.** O principal composto, utilizado no mosto com o objetivo de evitar a ação de microrganismos indesejáveis, é o
- ácido cítrico.
 - sorbato de potássio.
 - resveratrol.
 - anidrido sulfuroso.
- 20.** As bactérias lácticas, responsáveis pela fermentação malolática, são dos seguintes gêneros:
- Saccharomyces, Leuconostoc, Lactobacillus.
 - Lactobacillus, Leuconostoc, Pediococcus.
 - Acetobacter, Saccharomyces, Pediococcus.
 - Lactobacillus, Acetobacter, Leuconostoc.
- 21.** A anomalia presente nos vinhos de baixa acidez, conhecida como “volta”, caracterizada pela perda de acidez fixa e aumento da acidez volátil é resultante da
- oxidação do ácido cítrico.
 - oxidação do ácido tartárico.
 - fermentação do ácido cítrico.
 - fermentação do ácido tartárico.
- 22.** O transcurso de desenvolvimento da baga da uva se divide em três fases, cujos principais parâmetros, que podem representá-las, são:
- diâmetro da baga, peso da baga e volume da baga.
 - diâmetro da baga, cor da baga e volume da baga.
 - surgimento de sementes, cor da baga e volume da baga.
 - surgimento de sementes, cor da baga e diâmetro da baga.

- 23.** De acordo com a composição do cacho, as sementes e a película representam respectivamente que percentual?
- a) 0-6% e 8-20%.
 - b) 0-8% e 8-18%.
 - c) 0-4% e 6-20%.
 - d) 0-6% e 6-20%.
- 24.** Os principais parâmetros fixos, que exercem ações constantes e permanentes, para que o processo de maturação da uva se viabilize de forma adequada são:
- a) tipo de clima, cultivar, época de poda, densidade de plantio e sistema de condução.
 - b) tipo de solo, cultivar, época de poda, densidade de plantio e sistema de adubação.
 - c) tipo de solo, cultivar, porta-enxerto, densidade de plantio e sistema de condução.
 - d) tipo de clima, cultivar, porta-enxerto, densidade de plantio e sistema de adubação.
- 25.** Qual a enzima, localizada essencialmente no vacúolo das células da uva, possui uma importante função no metabolismo dos compostos fenólicos durante a maturação da uva?
- a) Oxigenase.
 - b) Peroxidase.
 - c) Oxirredutase.
 - d) Fenoxidase.
- 26.** A cor dos vinhos tintos é resultante da maceração das partes sólidas da uva durante a fermentação alcoólica. No começo dessa maceração, podemos auxiliar essa extração, através da adição de determinada enzima, resultando numa coloração mais intensa, e em um vinho mais rico em taninos e antocianinas. As enzimas adicionadas para obter tais características são
- a) peroxidases.
 - b) proteolíticas.
 - c) fenoxidases.
 - d) pectolíticas.
- 27.** A maceração, prolongada na presença de sementes, inevitavelmente resultará em vinhos
- a) duros e encorpados.
 - b) macios e adstringentes.
 - c) duros e adstringentes.
 - d) macios e encorpados.
- 28.** A dissolução dos compostos fenólicos das partes sólidas, durante a fermentação alcoólica, varia em função do tempo, sendo essa relação
- a) proporcionalmente mais rápida na fase final da fermentação.
 - b) inversamente proporcional.
 - c) lenta na fase inicial da fermentação.
 - d) não diretamente proporcional.
- 29.** A temperatura a ser utilizada na fase de maceração, quando se deseja favorecer a estrutura tânica de vinhos de guarda, é
- a) 28°C.
 - b) 18°C.
 - c) 30°C.
 - d) 24°C.

- 30.** Uma das transformações provenientes da ação das bactérias lácticas, durante a fermentação malolática, é a descarboxilação da histidina em
- histomina.
 - histamina.
 - histinidina.
 - histerina.
- 31.** Em vinhos tintos, para evitar a produção excessiva de acidez volátil, a faixa de temperatura ideal a ser mantida, durante à fermentação malolática, é de
- 16 a 22°C.
 - 18 a 20°C.
 - 16 a 20°C.
 - 18 a 22°C.
- 32.** O fator climático que mais contribui para floração das videiras é a
- umidade relativa.
 - temperatura.
 - insolação.
 - precipitação pluviométrica.
- 33.** São características verificadas em vinhos brancos e tintos respectivamente, decorrentes da ocorrência de frio noturno, durante a fase de desenvolvimento da baga:
- diminuição na produção de aromas e redução de polifenóis.
 - diminuição na produção de aromas e acúmulo de polifenóis.
 - aumento na produção de aromas e acúmulo de polifenóis.
 - aumento na produção de aromas e redução de polifenóis.
- 34.** Quais as condições que mais favorecem à ocorrência de reações de oxidação das procianidinas presentes nos vinhos?
- Oxigênio e catequinas.
 - Luz e hidroperóxidos .
 - Meio ácido e protopectinas.
 - Açúcares redutores e ortoquinonas.
- 35.** Conforme a quantidade de gemas deixadas na planta, a poda na videira pode ser curta ou longa. Nesse sentido, com referência a ramos de videiras conduzidas, no sistema latada, uma poda pode ser curta ou longa quando apresentar, respectivamente,
- 2 a 6 e 7 a 9.
 - 2 a 5 e 6 a 9.
 - 1 a 4 e 6 a 12.
 - 1 a 3 e 4 ou mais gemas.
- 36.** Quais são as modalidades de podas utilizadas na videira?
- Poda de inverno e poda verde.
 - Poda longa e poda mista.
 - Poda seca e poda verde.
 - Poda mista e poda seca.

37. Os meios mais indicados para favorecer fermentações deficitárias é realizar o manejo do controle da temperatura, da aeração do mosto. Porém, essas ações só surtirão efeito se realizadas no momento exato em que as leveduras estiverem na fase específica e associada à operação de
- crescimento e remontagem.
 - multiplicação e descuba.
 - reprodução e delestage.
 - segregação e atesto.
38. A fim de melhorar o crescimento e a resistência das leveduras, em que fase a remontagem age favoravelmente na fermentação alcoólica?
- Em nenhuma das fases.
 - Na fase intermediária.
 - Na fase final.
 - Na fase inicial.
39. São dois representantes de cultivares de uva tinta e dois de branca, respectivamente,
- Aglanico e Cannonau; Garganega e Grenache.
 - Garganega e Grenache; Marzemino e Furmint.
 - Barbera e Herbemont; Semillon e Couderc¹³.
 - Fiano e Marzemino; Grenache e Graciano.
40. A operação de remontagem permite, entre outros fatores, o de introduzir oxigênio exógeno ao mosto, paralelamente a essa ação haverá o incremento da maceração através da facilitação da extração dos seguintes constituintes
- polifenóis e açúcares.
 - alcoóis e fenóis totais.
 - ácidos orgânicos e pectinas.
 - antocianinas e taninos.