Seznam témat k profilové maturitní zkoušce

Předmět: TECHNOLOGIE

Studijní kód a obor: 29-41-M/01 Technologie potravin
ŠVP: Technologie piva, vína, lihu a nealkoholických nápojů

Forma zkoušky: ústní

Témata

Ječmen, morfologie, enzymy ječmene a sladu, zařízení pro příjem, čištění a třídění, kritéria vlastností odpadních vod.

Máčení, metody čistění odpadních vod.

Klíčení a vedení hromad, enzymatické pochody, vybavení humen, úprava vody na vodu pitnou.

Pneumatická sladovadla, vlastnosti klimatizovaného vzduchu, tvrdost vody.

Hvozdění, konstrukční prvky hvozdu a popis, důležité ionty varné vody.

Slad, náhražky sladů, výroba kyseliny citrónové.

Šrotování, složení šrotu - pro scezovací káď a sladinový filtr, šrotovníky, metody izolace kyseliny citronové.

Pivovarská varna - vystírání, rmutování, výroba octa.

Rmutování na dva rmuty, teploty a enzymy, submersní a tlaková výroba octa, úprava octa a druhy.

Scezování a vyslazování, teorie destilace.

Scezovací kádě, složení melasy, postup hlavního kvašení s vratnou separací kvasinek v lihovarech.

Chmelovar, určení dávky chmele, škrobnaté suroviny pro výrobu lihu, přípravy zápar v lihovarech.

Morfologie chmelu, složení, rozdělení a výrobky z chmele, destilace v lihovarech a pálenicích.

Hrubé a jemné kaly, druhy a funkce mladinových linek, schéma rafinačního zařízení Barbet.

Zakvašování, stádia hlavního kvašení, vybavení spilek, speciální vína - charakteristika a principy výroby.

Vybavení ležáckého sklepa, dokvašování, teploty, hradící tlaky a doby dokvašování, vady a nemoci vín.

CKT, možnosti použití CKT, popis CKT, technologické režimy výroby, výpočet stupně domočení ječmene.

Filtrace, postup filtrace na svíčkovém filtru, druhy a popis filtrů, způsoby a účel stabilizace.

Postup výroby bílého vína, odrůdy bílého vína, druhy vín, chemické složení ječmene.

Výroba červeného vína, odrůdy červeného vína, síření, způsoby odvodňování a denaturace lihu.

Rozdělení lihovin, suroviny, výroba destilátů, morfologie a chemické složení hroznového vína.

Vybavení přetlačného sklepa, suchá část lahvárenských linek, pasterace, výroba míchaných lihovin.

Mokrá část lahvárenských linek, získávání chuťových aromatických látek z drog při výrobě likérů.

Stáčení piva do sudů, linka na mytí a plnění KEG sudů, druhy a popis ostatních obalů pro stáčení piva, stanovení alfa hořkých kyselin ve chmelových výrobcích a chmelu.

Vlastnosti hotového piva a chemické složení, senzorické hodnocení, ošetřování piva na odbytištích, druhy piv, vady piv, jak lze zjistit původní stupňovitost mladiny v pivě.

V Praze dne 15. září 2023.