

**SELEZIONE PUBBLICA N. 2020S34, PER TITOLI ED ESAMI, PER LA STIPULA DI N. 1 CONTRATTO DI LAVORO A TERMINE, CATEGORIA C, POSIZIONE ECONOMICA C1, AREA TECNICA, TECNICO-SCIENTIFICA ED ELABORAZIONE DATI, TEMPO PIENO, PER 12 MESI, AI SENSI DEL D.LGS. 30.03.2001, N. 165 E S.M.I., DEL D.LGS. 15.06.2015, N. 81 IN QUANTO COMPATIBILE E DEL C.C.N.L. DEL 19.04.2018, PRESSO IL CENTRO INTERDIPARTIMENTALE PER LA RICERCA IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA CIRVE – CONEGLIANO (TV) AFFERENTE AL DIPARTIMENTO TERRITORIO E SISTEMI AGRO-FORESTALI TESAF. - TECNICO DI LABORATORIO PER VINIFICAZIONI E ANALISI MICROBIOLOGICHE MOLECOLARI E CHIMICHE.**

## QUESITI COLLOQUIO

### Elenco n. 1

#### *Tecniche enologiche*

Rifermentazione nel metodo charmat e gestione del piede

#### *Analisi enologiche*

Descrivere una metodica per la determinazione dell'acido malico in enologia

#### *Analisi molecolari e microbiologiche*

Descrivere le condizioni di crescita per la quantificazione di un batterio acetico

#### *Statistica*

Descrivere il concetto di significatività statistica

### Elenco n. 2

#### *Tecniche enologiche*

La definizione di fermentazione malolattica e l'uso in enologia

#### *Analisi enologiche*

Descrivere una metodica per la determinazione dell'etanolo in enologia

#### *Analisi molecolari e microbiologiche*

Descrivere una metodica per l'estrazione degli acidi nucleici da microrganismi

#### *Statistica*

Descrivere il significato di curva gaussiana

### Elenco n. 3

#### *Tecniche enologiche*

Rifermentazione nel metodo classico e autolisi dei lieviti

#### *Analisi enologiche*

Descrivere una metodica per la determinazione dell'anidride solforosa in enologia

#### *Analisi molecolari e microbiologiche*

Descrivere le condizioni di crescita per la quantificazione un batterio della fermentazione malolattica

#### *Statistica*

Descrivere l'errore sistematico ed accidentale

**Elenco n. 4**

*Tecniche enologiche*

L'uso dei solfiti in enologia

*Analisi enologiche*

Descrivere una metodica per la determinazione degli zuccheri in enologia

*Analisi molecolari e microbiologiche*

Metodi per la determinazione della concentrazione dei lieviti durante il processo fermentativo

*Statistica*

Descrivere il concetto di replica nell'analisi statistica

**Elenco n. 5**

*Tecniche enologiche*

Differenze tra fermentazione spontanea e fermentazione guidata

*Analisi enologiche*

Descrivere una metodica per la determinazione dell'APA in enologia

*Analisi molecolari e microbiologiche*

Utilizzo della PCR (polymerase chain reaction) per l'identificazione dei lieviti enologici

*Statistica*

Descrivere il concetto di curva gaussiana