



SELEZIONE PUBBLICA N. 2025N49, PER ESAMI, PER L'ASSUNZIONE A TEMPO INDETERMINATO E PIENO DI N. 1 PERSONA NELL'AREA DEI FUNZIONARI, SETTORE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO, PRESSO L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA. TECNICO A SUPPORTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE, DI RICERCA E PRATICO-APPLICATIVE NELL'AMBITO DELLA VITICOLTURA E DELL'ENOLOGIA PRESSO LA SEDE DI CONEGLIANO (TV).

QUESITI PROVA SCRITTA

Applicare qui il codice a barre

BUSTA 1



Rel. n. 2
UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

1. Quale composto è principalmente responsabile dell'acidità fissa nel vino?
☐ Acido tartarico
☐ Acido acetico
☐ Acido citrico
☐ Acido malico
2. Quale processo converte l'acido malico in acido lattico nel vino?
☐ Fermentazione alcolica
☐ Fermentazione malolattica
☐ Ossidazione
☐ Esterificazione
3. Quale composto è il principale responsabile del caratteristico aroma di "banana" in alcuni vini?
☐ Etil acetato
☐ Isoamil acetato
☐ Metil antranilato
☐ Linalolo
4. Quale di questi non è un tannino idrolizzabile?
☐ Acido gallico
☐ Acido ellagico
☐ Catechina
☐ Acido tannico
5. Quale processo è responsabile della formazione di acetaldeide nel vino?
☐ Ossidazione dell'etanolo
☐ Riduzione dell'acido acetico
☐ Fermentazione malolattica
☐ Idrolisi dei tannini
6. Quale composto è principalmente responsabile del colore rosso nel vino?
☐ Antociani
☐ Flavonoli
☐ Tannini
☐ Clorofilla
7. Quale gas è utilizzato per prevenire l'ossidazione del vino durante l'imbottigliamento?
☐ Azoto
☐ Ossigeno
☐ Anidride carbonica
☐ Argon
8. Quale composto è responsabile dell'aroma "petrolio" caratteristico di alcuni Riesling invecchiati?
☐ 1,1,6-trimetil-1,2-diidronaftalene (TDN)
☐ 2,4,6-tricloroanisolo (TCA)
☐ Etil fenolo
☐ Diacetile
9. Quale di questi non è un composto fenolico comunemente trovato nel vino?
☐ Resveratrolo
☐ Quercetina
☐ Catechina
☐ Limonene
10. Quale composto è responsabile del "gusto di luce" nei vini bianchi?
☐ Cisteina
☐ 4-mercapto-metil pentanone
☐ Riboflavina
☐ β -damascenone

HP

ME

ES

Handwritten signature



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

BUSTA 1 - Quesito 1

La candidata / il candidato descriva la tecnica analitica di cromatografia liquida ad alte prestazioni e relativa strumentazione. Descriva inoltre un protocollo di analisi di una matrice alimentare o ambientale che utilizzi tale tecnica e strumentazione.

H

he

B

g



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

BUSTA 1 - Quesito 2

La candidata / il candidato descriva come avviene la formazione di un panel di analisi sensoriale. Descriva, inoltre, come avviene la verifica dei giudici prima dell'interpretazione dei dati ottenuti dall'analisi sensoriale.

14

12

13

15

Applicare qui il codice a barre

BUSTA 2



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

1. Quale composto è principalmente responsabile dell'acidità fissa nel vino?
☐ Acido tartarico
☐ Acido acetico
☐ Acido citrico
☐ Acido malico
2. Quale processo converte l'acido malico in acido lattico nel vino?
☐ Fermentazione alcolica
☐ Fermentazione malolattica
☐ Ossidazione
☐ Esterificazione
3. Quale composto è il principale responsabile del caratteristico aroma di "banana" in alcuni vini?
☐ Etil acetato
☐ Isoamil acetato
☐ Metil antranilato
☐ Linalolo
4. Quale di questi non è un tannino idrolizzabile?
☐ Acido gallico
☐ Acido ellagico
☐ Catechina
☐ Acido tannico
5. Quale processo è responsabile della formazione di acetaldeide nel vino?
☐ Ossidazione dell'etanolo
☐ Riduzione dell'acido acetico
☐ Fermentazione malolattica
☐ Idrolisi dei tannini
6. Quale composto è principalmente responsabile del colore rosso nel vino?
☐ Antociani
☐ Flavonoli
☐ Tannini
☐ Clorofilla
7. Quale gas è utilizzato per prevenire l'ossidazione del vino durante l'imbottigliamento?
☐ Azoto
☐ Ossigeno
☐ Anidride carbonica
☐ Argon
8. Quale composto è responsabile dell'aroma "petrolio" caratteristico di alcuni Riesling invecchiati?
☐ 1,1,6-trimetil-1,2-diidronaftalene (TDN)
☐ 2,4,6-tricloroanisolo (TCA)
☐ Etil fenolo
☐ Diacetile
9. Quale di questi non è un composto fenolico comunemente trovato nel vino?
☐ Resveratrolo
☐ Quercetina
☐ Catechina
☐ Limonene
10. Quale composto è responsabile del "gusto di luce" nei vini bianchi?
☐ Cisteina
☐ 4-mercapto-metil pentanone
☐ Riboflavina
☐ β -damascenone

4

—

83

8



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

BUSTA 2 - Quesito 1

La candidata / il candidato descriva la tecnica analitica di cromatografia gassosa e relativa strumentazione. Descriva inoltre un protocollo di analisi di una matrice alimentare o ambientale che utilizzi tale tecnica e strumentazione.

H

— H

SB

g



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

BUSTA 2 - Quesito 2

La candidata / il candidato descriva la tecnica di spumantizzazione mediante il metodo Martinotti. Descriva in particolare come si ottiene uno spumante extra-dry.

14

14

83

83

Applicare qui il codice a barre

BUSTA 3



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

1. Quale composto è principalmente responsabile dell'acidità fissa nel vino?
☐ Acido tartarico
☐ Acido acetico
☐ Acido citrico
☐ Acido malico
2. Quale processo converte l'acido malico in acido lattico nel vino?
☐ Fermentazione alcolica
☐ Fermentazione malolattica
☐ Ossidazione
☐ Esterificazione
3. Quale composto è il principale responsabile del caratteristico aroma di "banana" in alcuni vini?
☐ Etil acetato
☐ Isoamil acetato
☐ Metil antranilato
☐ Linalolo
4. Quale di questi non è un tannino idrolizzabile?
☐ Acido gallico
☐ Acido ellagico
☐ Catechina
☐ Acido tannico
5. Quale processo è responsabile della formazione di acetaldeide nel vino?
☐ Ossidazione dell'etanolo
☐ Riduzione dell'acido acetico
☐ Fermentazione malolattica
☐ Idrolisi dei tannini
6. Quale composto è principalmente responsabile del colore rosso nel vino?
☐ Antociani
☐ Flavonoli
☐ Tannini
☐ Clorofilla
7. Quale gas è utilizzato per prevenire l'ossidazione del vino durante l'imbottigliamento?
☐ Azoto
☐ Ossigeno
☐ Anidride carbonica
☐ Argon
8. Quale composto è responsabile dell'aroma "petrolio" caratteristico di alcuni Riesling invecchiati?
☐ 1,1,6-trimetil-1,2-diidronaftalene (TDN)
☐ 2,4,6-tricloroanisolo (TCA)
☐ Etil fenolo
☐ Diacetile
9. Quale di questi non è un composto fenolico comunemente trovato nel vino?
☐ Resveratrolo
☐ Quercetina
☐ Catechina
☐ Limonene
10. Quale composto è responsabile del "gusto di luce" nei vini bianchi?
☐ Cisteina
☐ 4-mercapto-metil pentanone
☐ Riboflavina
☐ β -damascenone

4

12

83

8



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

BUSTA 3 - Quesito 1

La candidata / il candidato descriva la tecnica analitica di spettrofotometria UV-VIS e relativa strumentazione. Descriva inoltre un protocollo di analisi di una matrice alimentare o ambientale che utilizzi tale tecnica e strumentazione.

4

2

3

5



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

BUSTA 3 - Quesito 2

La candidata / il candidato descriva il metodo di campionamento rappresentativo dell'uva in vigneto.
Descriva inoltre perché viene condotto in questo modo e quali informazioni utili si possono ricavare.

P

12

13

14