



---

**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**

BUSTA 1



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?  
 Resveratolo  
 Quercetina  
 Catechina  
 Limonene
10. Quale composto è responsabile del "gusto di luce" nei vini bianchi?  
 Cisteina  
 4-mercaptopi-metil pentanone  
 Riboflavina  
 β-damascenone

H

he

63

J



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. Descrivere inoltre un protocollo di analisi di una matrice alimentare o ambientale che utilizzi tale tecnica e strumentazione.

H

H

83

S



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

BUSTA 1 - Quesito 2

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

M

me

so

g

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?  
 Resveratolo  
 Quercetina  
 Catechina  
 Limonene
10. Quale composto è responsabile del "gusto di luce" nei vini bianchi?  
 Cisteina  
 4-mercaptop-metil pentanone  
 Riboflavina  
 β-damascenone

M

✓

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. Descrivere inoltre un protocollo di analisi di una matrice alimentare o ambientale che utilizzi tale tecnica e strumentazione.

H

✓ H

S

G



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

**BUSTA 2 - Quesito 2**

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

Y

nl

83

S



BUSTA 3

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?  
 Resveratolo  
 Quercetina  
 Catechina  
 Limonene
10. Quale composto è responsabile del "gusto di luce" nei vini bianchi?  
 Cisteina  
 4-mercaptopo-metil pentanone  
 Riboflavina  
 β-damascenone

N

M

83

G



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

BUSTA 3 - Quesito 1

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

R

A

S

G



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

**BUSTA 3 - Quesito 2**

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

P

Ne

33

S