TESTE GRILĂ PENTRU ADMITERE MASTER
EXPERTIZARE VITI-VINICOLĂ
2025

Nr. crt.	**Enunţ şi variante de răspuns**
1.	Perioada de viaţă embrionară este întâlnită la: a) Viţele înmulţite generativ; b) Vitele înmulţite vegetativ c) Atât la viţele înmulţite vegetativ cât și la cele înmulţite generativ
2.	Viţele au caracterele şi însuşirile insuficient consolidate, plasticitate mare şi posibilităţi de a se adapta la condiţii noi în: a) Perioada de tinereţe (convenţională - la viţele înmulţite vegetativ) b) Perioada juvenilă (de tinereţe - la viţele înmulţite generativ); c) Perioada de maturitate (de rodire)
3.	Perioada de tinereţe începe din momentul apariţiei lăstarului cu primele frunze şi se încheie: a) La intrarea vitelor pe rod; b) In momentul atingerii nivelului maxim al producţiei; c) Când butucii sunt bine dezvoltaţi și ocupă întreg spaţiul de nutriţie repartizat
4.	In perioada de bătrâneţe (de declin) prin intervenţiile asupra viţelor se urmăreşte: a) scăderea sistematică a încărcăturii de rod; b) alocarea unor încărcaturi de rod corelate cu condițiile specifice de mediu; c) epuizarea plantelor prin obţinerea de producţii ridicate (prin alocarea de încărcături de ochi mult amplificate), întrucât plantaţia urmează a fi defrişată
5.	Prin termenul de longevitate se înţelege: a) Durata ciclului ontogenetic exprimată în ani, b) Durata de exploatare a unei plantaţii; c) Durata de timp de la apariţie sau obţinere a viţei, până la un anumit moment
6.	Marcaţi afirmaţiile corecte: a) Viţele obţinute din seminţe au o longevitate mai mare decât cele înmulţite pe cale vegetativă; b) Viţele provenite din butaşi nealtoiţi au longevitate mai mică decât cele obţinute prin butaşi altoiţi; c) Masurile tehnologice nu pot influenţa longevitatea plantaţiei
7.	Dinamica dezmuguritului, în condiţii ecologice normale, se desfăşoară: a) după legea perioadei maxime; b) cu intensitate maximă la început iar apoi intensitatea scade până când dezmuguritul se încheie; c) cu intensitate minima la început iar apoi intensitatea creşte până când dezmuguritul se încheie
8.	Creşterea în lungime a lăstarilor se realizează prin activitatea: a) meristemelor secundare (cambiu şi felogen); b) meristemelor apicale; c) țesuturilor mecanice
9.	Creşterea lăstarilor este mai intensă la: a) Lăstarii formaţi din muguri axilari comparativ cu cei proveniţi din muguri dorminzi; b) Viţele conduse semiînalt şi înalt comparativ cu viţele conduse jos; c) Lăstarii situați mai jos pe coardele dirijate vertical comparativ cu lăstarii situaţi mai sus
10.	Lemnul maturat, la valori optimale, se caracterizează morfologic prin: a) scoarţa de culoare intens verde; b) diametrul coardei de un an de 7 - 12 mm și secţiunea transversală mai puţin asimetrică; c) rezistenţa mai mică la frângere când coarda este arcuită sau torsionată
11.	Din punct de vedere anatomic maturarea ţesuturilor lăstarilor se apreciază prin: a) Formarea de noi ţesuturi de lemn şi liber; b) conţinutul de amidon; c) Depunerile de glucide de rezervă
12.	Dominanţa apicală, prin consumul de auxină pentru activitatea meristemului apical al

	lăstarului determină: a) creşterea mai înceată a mugurilor axilari ,cu cât sunt mai aproape de mugurele terminal; b) creşterea mai rapidă a mugurilor axilari, cu cât sunt mai aproape de mugurele terminal; c) nu influenţează creşterea mugurilor axilari
13.	Deschiderea florilor la vita de vie se realizează: a) la majoritatea soiurilor prin desprinderea petalelor de receptacul şi căderea lor sub formă de cupolă; b) la majoritatea soiurilor prin desprinderea petalelor la vârf şi are loc sub formă de stea; c) atât în formă de stea cât si sub forma de cupolă în funcţie de condiţiile de mediu
14.	Plantele de viţa de vie obţinute din seminţe se caracterizează prin: a) spectru larg de variabilitate a caracterelor și adaptabilitate ridicată la condiţiile de mediu; b) asigură reproducerea mai fidelă a caracterelor şi a însuşirilor economice utile; c) intră mai repede pe rod și ating perioada producţiilor mari într-un interval de timp mai scurt decât viţele înmulțite vegetativ.
15.	Valorile indicelui foliar la viţa de vie sunt: a) Mai mari la soiurile de struguri pentru masă; b) Mai mari la soiurile de struguri pentru vin; c) Mai mici la soiurile de struguri pentru masă
16.	Cerinţele viţei de vie faţă de lumină sunt mai mari în fenofazele: a) dezmugurit; b) înflorit; c) maturarea boabelor
17.	Indicele foliar (L.A.I. - leaf aria index) la viţa de vie reprezintă: a) Produsul dintre suprafaţa foliară (SF) şi suprafaţa terenului (St); b) Raportul dintre suprafaţa foliară (SF) şi suprafaţa terenului (St); c) Raportul dintre suprafaţa terenului (St) şi suprafaţa foliară (SF)
18.	Mărimea pagubelor provocate de îngheţ la viţa de vie depinde de: a) valorile minime ale temperaturilor; b) distanța dintre plante pe rând; c) starea de aprovizionare cu microelemente a ţesuturilor lăstarilor
19.	Productivitatea suprafeţei foliare la viţa de vie se exprimă în: a) m^2 / 1L de must; b) m^2 / 1kg de struguri; c) m^3 / 1kg de struguri
20.	Arealele viticole cu 1450 - 1500 ore de insolaţie efectivă au vocaţie pentru cultura soiurilor destinate producerii: a) vinurilor albe; b) vinurilor aromate din soiuri cu combustie accentuată a acizilor; c) vinurilor roşii
21.	Arealele viticole cu valori sub 4300 ale indicelui de aptitudine oenoclimatică (Iaoe) au vocaţie pentru cultura soiurilor destinate producerii: a) vinurilor roşii; b) vinurilor albe ; c) vinurilor licoroase
22.	Biocenoza viticolă se referă la a)Organismele vii si factorii de mediu din plantatia viticola b) plantaţia viticolă şi toate organismele vii prezente în spaţiul de cultură c)totalitatea factorilor climatici, edafici, geografici şi expoziţionali
23.	Diminuarea intensitații radiației solare globale cu 20-30 % are ca efect: a) scăderea concentraţiei în zaharuri, b) scăderea acidităţii titrabile; c) declanșarea timpurie a unor fenofaze
24.	Noțiunea de microclimat se referă la: a)Suprafețe restrânse de genul unul sau mai mulţi versanţi cu aceeaşi orientare ; b) Climatul unei regiuni geografice ; c)Condiții climatice care influenţează suprafețe de 10 până la 100 mp sau la nivelul unei plante
25.	Conținutul optim de humus al solurilor pe care se găsesc plantații viticole in care se cultivă soiuri de struguri pentru vinuri de calitate (D.O.C., cu IG) este: a) peste 5 % ; b) 1-2% ; c)poate varia in limite largi întrucât; nfluența continutului de humus asupra vinurilor obținute este redusă
26.	În funcţie de fenofază cel mai ridicat consum de apă se înregistrează: a)În perioada

	înfloritului; b) În perioada creşterii boabelor, până la intrarea în pârgă; c) La dezmugurit
27.	Rodirea la vita de vie este posibila la soiurile care au flori: a) Hermafrodit normale; b) Mascule; c)Hermafrodit funcţional mascule
28.	Plantele de viţa de vie obţinute din seminţe se caracterizează prin: a) Spectru larg de variabilitate a caracterelor și adaptabilitate ridicată la condiţiile de mediu; b) Asigură reproducerea mai fidelă a caracterelor şi a însuşirilor economice utile; c) Intră mai repede pe rod şi ating perioada producţiilor mari într-un interval de timp mai scurt decât viţele înmulțite vegetativ.
29.	Un deficit hidric de scurtă durată induce: a) închiderea stomatelor; b) pieirea plantelor: c) uscarea cârceilor şi a vârfului lăstarilor
30.	Fructul viţei de vie este: a) poamă; b) bacă; c) drupă
31.	În raport cu reglementările în vigoare privind zonarea viti-vinicolă, la nivelul României sunt: a) 6 regiuni viticole; b) 8 regiuni viticole; c) 7 regiuni viticole
32.	Podgoriile din regiunea viticolă Colinele Dobrogei sunt: a) Podgoria Valea lui Mihai b) Podgoria Lechința c) Podgoria Istria- Babadag
33.	Sortimentul viticol al României pentru obținerea vinurilor aromate include soiul: a) Pinot gris; b) Tămâioasă românească; c) Negru de Drăgășani
34.	Soiurile pentru vinuri albe cu potențial ridicat de acumulare în zaharuri la maturare deplină este: a) Plăvaie; b) Grasa de Cotnari; c) Galbena de Odobești.
35.	În Podgoria Târnave se cultivă ca și soiuri pentru obținerea vinurilor aromate: a) Muscat Ottonel; b) Fetească regală; c)Tămâioasă românească.
36.	Regiunile viticole din România sunt: a) Dealurile Munteniei și Olteniei; b) Dealurile şi colinele Vrancei; c) Dealurile Zarandului
37.	Podgoriile din Regiunea viticolă a Dealurilor Moldovei sunt: a) podgoria Sebeș Apold; b) podgoria Panciu; c) podgoria Miniș-Măderat
38.	Podgoriile din Regiunea viticolă a Dealurilor Munteniei și Olteniei sunt: a) podgoria Lechința; b) podgoria Dacilor; c) podgoria Dealu Mare
39.	Zonele viticole din România sunt: a) Danubiono-Pontică; b) Dealurile Moldovei; c) Terasele Dunării
40.	Podgoriile din Regiunea viticolă a Podișului Transilvaniei sunt: a) podgoria Lechința; b) podgoria Huși; c) podgoria Nicorești
41.	Soiurile pentru vinuri albe de consum curent, de mare producție, sunt: a)Galbena de Odobești, Iordană; b) Grasa de Cotnari, Sauvignon ; c) Chardonnay, Riesling italian
42.	Maturarea soiurilor de struguri pentru masă cultivate în România se realizează pe parcursul a : a) 6 epoci de maturare; b) 8 epoci de maturare; c) 7 epoci de maturare
43.	Soiurile din sortimentul tradițional al Podgoriei Cotnari sunt: a) Fetească regală, Iordană, Crâmpoșie; b) Frâncușă, Tămâioasă românească, Grasa de Cotnari; c) Grasa de Cotnari, Băbească gri, Băbească neagră
44.	Soiul tinctorial cultivat în România este: a) Alicante Bouschet; b) Pinot noir; c) Merlot
45.	Soiurile de struguri pentru masă cu maturare mijlocie cultivate în România sunt: a) Chasselas doré, Muscat de Hamburg; b) Muscat Perlă de Csaba, Cardinal; c) Italia, Coarnă neagră selecționată
46.	Soiurile de struguri pentru obținerea vinurilor roșii de calitate se caracterizează prin : a)

	Conținut redus de zaharuri în must; b) Cerințe reduse față de resursele heliotermice; c) Cerințe ridicate față de resursele heliotermice
47.	Soiurile pentru vinuri roșii de calitate cultivate în România sunt: a) Cadarcă, Băbească neagră; b) Pandur, Roșioară; c) Cabernet Sauvignon, Negru de Drăgășani
48.	Soiurile pentru vinuri albe de calitate cultivate în România sunt: a) Pinot gris, Chardonnay; b) Băbească gri, Crâmpoșie selecționată; c) Majarcă albă, Zghihară de Huși
49.	Conveierul geografic la soiurile de struguri pentru consum în stare proaspătă reprezintă: a) o posibilitate de înmulțire a soiurilor de struguri pentru masă; b) cultivarea celor mai valoroase soiuri de struguri pentru masă, cu maturare succesivă, în acelaşi areal viticol; c) cultivarea aceluiași soi în areale viticole diferite.
50.	Conveierul varietal la soiurile de struguri pentru consum în stare proaspătă reprezintă: a) o posibilitate de înmulțire a soiurilor de struguri pentru masă; b) cultivarea celor mai valoroase soiuri de struguri pentru masă, cu maturare succesivă, în acelaşi areal viticol; c) cultivarea aceluiași soi în areale viticole diferite.
51.	Ce constituie criterii fundamentale de calitate la vinurile albe ? a) Valoarea igieno-alimentară; b) Conținuturile de alcooli superiori și alcooli polihidroxilici; c) Însușirile de fructuozitate, aromă și expresivitate, tipice soiurilor și arealelor de proveniență.
52.	Care sunt operațiunile tehnologice cu implicații considerabile privind păstrarea caracterelor de fructuozitate și expresivitate în vinurile albe ? a) Desciorchinarea și zdrobirea strugurilor; b) Fermentația malolactică; c) Macerația prefermentativă
53.	Ce efecte are zdrobirea strugurilor ? a) Crește naturalețea și valoarea igieno-alimentară a vinului; b) Stimulează fermentația alcoolică și fermentația malolactică; c) Permite contactul oxigenului atmosferic cu sistemele enzimatice și constituenții chimici din bobul de strugure.
54.	Care este principalul avantaj al efectuării desciorchinării înaintea zdrobirii ? a) Crește viteza de fermentare; b) Reducerea fenomenelor de oxidare; c) Crește tăria alcoolică.
55.	Care este cel mai potrivit moment pentru sulfitare la vinificația în alb ? a) Sulfitarea pe strugurilor în benă sau buncăr; b) În timpul zdrobirii strugurilor; c) Imediat după începerea fermentației.
56.	Cine conferă tulbureala mustului ? a) Conținutul ridicat de zaharuri nefermentescibile; b) Metalele cu valență variabilă; c) Particulele solide cunoscute sub numele de burbe.
57.	Care este avantajul folosirii enzimelor pectolitice exogene la vinificația în alb ? a) Creșterea vitezei de fermentație; b) O limpezire mai bună și într-un timp mai scurt, atât la must cât și la vin; c) Creșterea randamentului de fermentație.
58.	Care este principalul dezavantaj al limpezirii mustului ? a) Limpezirea mustului nu are dezavantaje; b) Sărăcește mustul în microfloră și întârzie declanșarea fermentației; c) Creșterea necontrolată a temperaturii de fermentare.
59.	Ce reprezintă flotația ? a) Un tratament de limpezire a vinurilor cu zahăr rezidual; b) Un tratament de stabilizare a vinurilor înainte de îmbuteliere; c) O alternativă tehnologică la deburbarea clasică a mustului.
60.	Ce rol are golul de fermentație ?

	a) Captarea CO_2 degajat în timpul fermentației; b) Evitarea debordării mustului în timpul fermentației tumultuoase; c) Captarea aromelor care se pierd în timpul fermentației.
61.	Care este principalul dezavantaj al scufundării căciulii de boștină ? a) Creșterea acidității volatile; b) Produce o mărunțire excesivă a pielițelor, fragilizate prin macerare; c) Oprirea prematură a fermentației.
62.	În ce constă remontarea ? a) Adaosul de enzime pectolitice; b) Adaosul de levuri și activatori de fermentație; c) Extragerea mustului de la partea inferioară a recipientului și pomparea lui deasupra căciulii de boștină.
63.	Când se recomandă remontarea în regim deschis ? a) Când este necesar un aport de oxigen pentru stimularea activității levurilor; b) Când este necesară reducerea excesului de SO_2; c) La vinificarea recoltelor cu maturitate deficitară.
64.	Cât alcool se formează în boabele întregi în timpul macerației carbonice ? a) 1–2 vol %; b) 10–12 vol %; c) Nu se formează alcool în interiorul boabelor întregi.
65.	Care este cel mai spectaculos fenomen al macerației carbonice ? a) Creșterea conținutului de antociani; b) Intensificarea aromelor fructifere; c) Diminuarea acidității și în special a acidității malice
66.	Care este avantajul termomacerației ? a) Obținerea unor vinuri acceptabile din struguri negri afectați de putregaiul cenușiu; b) Precipitarea proteinelor termolabile; c) Declanșarea mai rapidă a fermentației malolactice
67.	Ce doză de sulfitare ar fi recomadată la începutul vinificației în albc când strugurii sunt sănătoși ? a) la vinificația în alb nu se recomadă sulfitarea înainte de sfârșitul fermentației alcoolice; b) 50–60 mg/L SO_2; c) 100-120 mg/l
68.	Care sunt cele mai moderne prese folosite în vinificație ? a) cele care nu sunt acționate electric; b) cele pneumaticei; c) cele verticale de capacitate mică
69.	Ce se întâmplă dacă burbele nu sunt eliminate din must la vinificația în alb? a) este recomadat ca burbele să nu fie eliminate din must; b) ele se descompun încet în atmosfera extrem de reductivă, creată prin fermentare, generând produși volatili cu miros neplăcut; c) levurile consumă mai mult zahăr pentru a produce 1 % vol. alcool
70.	Când se recomandă tratrea mustului cu bentonită? a) atunci când se dorește limpezirea rapidă a vinului după fermentația alcoolică; b) atunci când strugurii au conținuturi excesive de zahăr; c) bentonita nu se administrează niciodată în must ci numai în vin
71.	Ce avantaj prezintă crioextracția ? a) Mărește raportul dintre aromele libere și cele legate; b) Previne oxidarea mustului; c) Constituie o posibilitate avantajoasă de vinificare a strugurilor afectați de putregai
72.	Ce avantaj prezintă supraextracția ? a) Îmbunătățirea sensibilă a însușirilor aromatice și de expresivitate ale vinurilor; b) Previne oxidarea mustului; c) Stimulează fermentația malolactică
73.	Care este principalul argument pentru folosirea levurilor slecționate în vinificație? a) costurile lor extrem de reduse; b) asigură o bună demarare și derulare a fermentației alcoolice, reducând foarte mult riscurile de apariție a accidentelor de fermentație; c) pun

	mai bine în evidență tipicitatea arealului viticol
74.	Care este cel mai important nutrient pentru levurile de interes vinicol ? a) azotul asimilabil; b) zaharurile reducătoare; c) acizii grași cu catenă medie
75.	Cum sunt fermentațiile la temperaturi foarte scăzute (10^0C sau mai puțin), cu levuri criofile ? a) Recomandate în cazul musturilor provenite din struguri botritizați; b) Recomandate în cazul musturilor provenite din struguri cu maturitate deficitară; c) Puțin interesante din cauza formării de arome "amilice"
76.	Care este principalul avantaj al desciorchinării la vinificația în roșu ? a) Scăderea dozelor de SO_2; b) Reducerea volumului de mustuială cu aproximativ 1/3; c) Reducerea costurilor de producție
77.	Care sunt principalii constituenți extrași din părțile solide ale strugurilor ? a) Acizii; b) Compușii fenolici; c) Zaharurile
78.	De ce este importantă uniformizarea proceselor de macerare-fermentare ? a) Stimularea fermentației malolactice; b) Intensificarea extracției aromelor varietale; c) Oprirea înmulțirii și activității bacteriilor acetice
79.	Care este principalul dezavantaj al scufundării căciulii de boștină ? a) Creșterea acidității volatile; b) Produce o mărunțire excesivă a pielițelor, fragilizate prin macerare; c) Oprirea fermentației glicero-piruvice
80.	Când sunt recomandate duratele lungi de macerare ? a) La obținerea vinurilor destinate maturării și învechirii, pentru care taninurile din semințe reprezintă baza structurii fenolice; b) La obținerea vinurilor de tip primeur, care trebuie să prezinte arome specifice; c) La obținerea vinurilor roze.
81.	Cum poate fi accelerată macerația carbonică ? a) Încălzirea recoltei de struguri la 30–35^0C, prin ținerea acesteia pe o anumită durată de timp în must cald b) Adaos de levuri selecționate și activatori de fermentație; c) Adaos de enzime pectolitice și bentonită
82.	Când sunt scoși strugurii de la macerația carbonică ? a) Atunci când tăria alcoolică a ajuns la minim 8,5 % vol.; b) Atunci când prezintă o culoare lividă, iar pielițele sunt foarte fragile; c) Atunci când temperatura de fermentație începe să scadă
83.	De ce este necesară folosirea enzimelor pectolitice în mustuiala supusă termomacerației ? a) Această mustuială nu necesită enzime pectoltice; b) Pentru precipitarea proteinelor termolabile; c) Deoarece termovificația distruge enzimele naturale pectolitice din struguri
84.	Cum sunt vinurile obținute prin termomacerare comparativ cu cele obținute din aceeași materie primă, prin vinificația clasică ? a) Mai slab alcoolice și mai suple; b) Mai dulci și mai aromate; c) Mult mai colorate
85.	Cum sunt vinurile obținute prin macerație prefermentativă la cald față de cele obținute prin vinificația clasică ? a) Mai slab alcoolice și mai suple; b) Mai colorate datorită unei extrageri mai mari de taninuri; c) Mai puțin colorate și mai puțin fructate
86.	Ce efect are macerația prefermentativă la rece ? a) Accelerează exorbția și autoliza levurilor; b) Diminuează proporția de alcooli superiori și aldehidă acetică; c) Amplifică extracția fenolică și aromatică
87.	Care sunt principalele însușiri senzoriale ale vinurilor roze ?

	a) Prospețimea, vioiciunea, fructuozitatea; b) Catifelarea și corpul; c) Astringența și amăreala
88.	Cum este extractul vinurilor roze față de cele roșii ? a) Nu există diferențe; b) Mai mare datorită nerealizării fermentației malolactice; c) Mai scăzut, întrucât macerarea are loc pe o durată scurtă de timp
89.	Ce transformări suferă vinurile roze pe parcursul etapelor de maturare și învechire ? a) Diminuarea astringenței și amărelii; b) Intensificarea culorii și aromei; c) Aceste vinuri nu sunt supuse maturării și învechirii
90.	Ce conținuturi de zahăr trebuie să conțină la recoltare strugurii materie primă pentru vinuri roze ? a) 160 – 180 g/l; b) 190 – 220 g/l; c) 250 – 300 g/l
91.	Ce fel de struguri nu se folosesc la obținerea vinurilor roze ? a) Necopți, cu arome și gusturi erbacee; b) Struguri negri culeși la maturitatea deplină; c) d) Nu există restricții privind strugurii materie primă
92.	Cum este extracția taninurilor față de aceea a antocianilor la obținerea vinurilor roze prin presarea directă a strugurilor ? Mai mică; b) Mai mare; c) Mai mare sau mai mică în funcție de soi
93.	Ce procedeu este recomandat pentru obținerea de vinuri roze mai colorate, aromate și structurate, mai bogate în antociani și taninuri ? a) Macerare de scurtă durată; b) Presarea directă a strugurilor; c) Amestecarea de struguri albi și negri
94.	Care este principala metodă de obținere a vinurilor roze în Bordeaux ? a) Presarea directă a strugurilor; b) Sângerarea; c) Amestecarea de vinuri albe și roșii
95.	Care este durata de macerare la obținerea vinurilor roze ? a) 2 – 24 ore; b) 2 – 3 zile; c) 3 – 5 zile
96.	Ce transformări suferă vinurile roze pe parcursul etapelor de maturare și învechire ? a) Diminuarea astringenței și amărelii; b) Intensificarea culorii și aromei; c) Aceste vinuri nu sunt supuse maturării și învechirii
97.	Care este principala secvență tehnologică la obținerea vinurilor cu zahăr rezidual ? a) Limpezirea mustului; b) Sistarea fermentației; c) Restrângerea golului de fermentare
98.	Cum se procedează pentru sistarea fermentației ? a) Adaos de enzime pectolitice; b) Aplicarea unui șoc termic; c) Pasteurizare
99.	Care este conținutul minim în zahăr la recoltare al strugurilor pentru obținerea de vinuri cu zahăr rezidual ? a) 150 g/l; b) 180 g/l; c) 220 g/l
100	Cum poate fi accelerată macerația carbonică ? a) Încălzirea recoltei de struguri la 30–35^{0}C, prin ținerea acesteia pe o anumită durată de timp în must cald b) Adaos de levuri selecționate și activatori de fermentație; c) Adaos de enzime pectolitice și bentonită