



ROMÂNIA
MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE HORTICULTURĂ



Str. A.I.Cuza, nr.13, cod 200585, CRAIOVA, DOLJ, România
Tel.: 0251/414541; Fax: 0251/414541; e-mail.: fh_secretariat@yahoo.ro

GRILE ADMITERE MASTER, 2024
Expertizare Viti-Vinicolă

NR. CRT.	ENUNȚ ȘI VARIANTE DE RĂSPUNS
1.	Perioada de viață embrionară este întâlnită la: a) Vișele înmulțite generativ; b) Vitele înmulțite vegetativ c) Atât la vișele înmulțite vegetativ cât și la cele înmulțite generativ
2.	Vișele au caracterile și însușirile insuficient consolidate, plasticitate mare și posibilități de a se adapta la condiții noi în: a) Perioada de tinerețe (convențională - la vișele înmulțite vegetativ) b) Perioada juvenilă (de tinerețe - la vișele înmulțite generativ); c) Perioada de maturitate (de rodire)
3.	Perioada de tinerețe începe din momentul apariției lăstarului cu primele frunze și se încheie: a) La intrarea vitelor pe rod; b) In momentul atingerii nivelului maxim al producției; c) Când butucii sunt bine dezvoltăți și ocupă întreg spațiul de nutriție repartizat
4.	In perioada de bătrânețe (de declin) prin intervențiile asupra vișelor se urmărește: a) scăderea sistematică a încărcăturii de rod; b) alocarea unor încărcături de rod corelate cu condițiile specifice de mediu; c) epuizarea plantelor prin obținerea de producții ridicate (prin alocarea de încărcături de ochi mult amplificate), întrucât plantația urmează a fi defrișată
5.	Prin termenul de longevitate se înțelege: a) Durata ciclului ontogenetic exprimată în ani, b) Durata de exploatare a unei plantații; c) Durata de timp de la apariție sau obținere a vișei, până la un anumit moment
6.	Marcați afirmațiile corecte: a) Vișele obținute din semințe au o longevitate mai mare decât cele înmulțite pe cale vegetativă; b) Vișele provenite din butași nealtoiți au longevitate mai mică decât cele obținute prin butași altoiți; c) Masurile tehnologice nu pot influența longevitatea plantației
7.	Dinamica dez mugurului, în condiții ecologice normale, se desfășoară: a) după legea perioadei maxime; b) cu intensitate maximă la început iar apoi intensitatea scade până când dez muguritul se încheie; c) cu intensitate minima la început iar apoi intensitatea crește până când dez muguritul se încheie
8.	Creșterea în lungime a lăstarilor se realizează prin activitatea: a) meristemelor secundare (cambiu și felogen); b) meristemelor apicale; c) țesuturilor mecanice

NR. CRT.	ENUNȚ ȘI VARIANTE DE RĂSPUNS
9.	Creșterea lăstarilor este mai intensă la: a) Lăstarii formați din muguri axilari comparativ cu cei proveniți din muguri dorminzi; b) Vișele conduse semiînalt și înalt comparativ cu vișele conduse jos; c) Lăstarii situați mai jos pe coardele dirijate vertical comparativ cu lăstarii situați mai sus
10.	Lemnul maturat, la valori optimale, se caracterizează morfologic prin: a) scoarța de culoare intens verde; b) diametrul coardei de un an de 7 - 12 mm și secțiunea transversală mai puțin asimetrică; c) rezistența mai mică la frângere când coarda este arcuită sau torsionată
11.	Din punct de vedere anatomic maturarea țesuturilor lăstarilor se apreciază prin: a) Formarea de noi țesuturi de lemn și liber; b) conținutul de amidon; c) Depunerile de glucide de rezervă
12.	Dominanța apicală, prin consumul de auxină pentru activitatea meristemului apical al lăstarului determină: a) creșterea mai încetă a mugurilor axilari, cu cât sunt mai aproape de mugurele terminal; b) creșterea mai rapidă a mugurilor axilari, cu cât sunt mai aproape de mugurele terminal; c) nu influențează creșterea mugurilor axilari
13.	Deschiderea florilor la vita de vie se realizează: a) la majoritatea soiurilor prin desprinderea petalelor de receptacul și căderea lor sub formă de cupolă; b) la majoritatea soiurilor prin desprinderea petalelor la vârf și are loc sub formă de stea; c) atât în formă de stea cât și sub forma de cupolă în funcție de condițiile de mediu
14.	Plantele de viță de vie obținute din semințe se caracterizează prin: a) spectru larg de variabilitate a caracterelor și adaptabilitate ridicată la condițiile de mediu; b) asigură reproducerea mai fidelă a caracterelor și a însușirilor economice utile; c) intră mai repede pe rod și ating perioada producțiilor mari într-un interval de timp mai scurt decât vișele înmulțite vegetativ.
15.	Valorile indicelui foliar la viță 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.	Cerințele vișei de vie față de lumină sunt mai mari în fenofazele: a) dezmugurit; b) înflorit; c) maturarea boabelor
17.	Indicele foliar (L.A.I. - leaf area index) la viță de vie reprezintă: a) Produsul dintre suprafața foliară (SF) și suprafața terenului (St); b) Raportul dintre suprafața foliară (SF) și suprafața terenului (St); c) Raportul dintre suprafața terenului (St) și suprafața foliară (SF)
18.	Mărimea pagubelor provocate de îngheț la viță de vie depinde de: a) valorile minime ale temperaturilor; b) distanța dintre plante pe rând; c) starea de aprovizionare cu microelemente a țesuturilor lăstarilor
19.	Productivitatea suprafeței foliare la viță 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 insolație efectivă au vocație pentru cultura soiurilor destinate producerii: a) vinurilor albe; b) vinurilor aromate din soiuri cu combustie accentuată a acizilor; c) vinurilor roșii
21.	Arealele viticole cu valori sub 4300 ale indicelui de aptitudine oenoclimatică (Iaoe) au vocație pentru cultura soiurilor destinate producerii: a) vinurilor roșii; b) vinurilor albe; c) vinurilor licoroase

NR. CRT.	ENUNȚ ȘI VARIANTE DE RĂSPUNS
22.	Biocenoza viticolă se referă la a) Organismele vii și factorii de mediu din plantația viticolă b) plantația viticolă și toate organismele vii prezente în spațiul de cultură c) totalitatea factorilor climatici, edafici, geografici și expoziționali
23.	Diminuarea intensității radiației solare globale cu 20-30 % are ca efect: a) scăderea concentrației în zaharuri, b) scăderea acidității titrabile; c) declanșarea timpurie a unor fenofaze
24.	Noțiunea de microclimat se referă la: a) Suprafețe restrânse de genul unul sau mai mulți versanți cu aceeași orientare ; b) Climatul unei regiuni geografice ; c) Condiții climatice care influențează 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 în 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 în limite largi întrucât; influența conținutului de humus asupra vinurilor obținute este redusă
26.	În funcție de fenofază cel mai ridicat consum de apă se înregistrează: a) În perioada înfloritului; b) În perioada creșterii boabelor, până la intrarea în pârgă; c) La dezmugurit
27.	Rodirea la vita de vie este posibilă la soiurile care au flori: a) Hermafrodit normale; b) Masculine; c) Hermafrodit funcțional masculin
28.	Plantele de viță de vie obținute din semințe se caracterizează prin: a) Spectru larg de variabilitate a caracterelor și adaptabilitate ridicată la condițiile de mediu; b) Asigură reproducerea mai fidelă a caracterelor și a însușirilor economice utile; c) Intră mai repede pe rod și ating perioada producțiilor mari într-un interval de timp mai scurt decât vițele înmulțite vegetativ.
29.	Un deficit hidric de scurtă durată induce: a) închiderea stomatelor; b) pieirea plantelor; c) uscarea cârceilor și a vârfului lăstarilor
30.	Fructul viței 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 și 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

NR. CRT.	ENUNȚ ȘI VARIANTE DE RĂSPUNS
39.	Zonele viticole din România sunt: a) Danubiono-Pontică; b) Dealurile Moldovei; c) Terassele 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 același 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 același areal viticol; c) cultivarea aceluiași soi în areale viticole diferite.
51.	Ce constituie criteriile fundamentale de calitate la vinurile albe ? a) Valoarea igienico-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 naturalitatea și valoarea igienico-alimentară a vinului; b) Stimulează fermentația alcoolică și fermentația malolactică; c) Permite contactul oxigenului atmosferic cu sistemele enzimatică și constituenții chimici din bobul de strugure.

NR. CRT.	ENUNȚ ȘI VARIANTE DE RĂSPUNS
54.	Care este principalul avantaj al efectuării desciorchinării înainte 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 turbureala 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 pieițelor, 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 recomandată la începutul vinificației în alb când strugurii sunt sănătoși ? a) la vinificația în alb nu se recomandă sulfitarea înainte de sfârșitul fermentației alcoolice; b) 50–60 mg/L SO ₂ ; c) 100-120 mg/l

NR. CRT.	ENUNȚ ȘI VARIANTE DE RĂSPUNS
68.	Care sunt cele mai moderne prese folosite în vinificație ? a) cele care nu sunt acționate electric; b) cele pneumatice; c) cele verticale de capacitate mică
69.	Ce se întâmplă dacă burbele nu sunt eliminate din must la vinificația în alb? a) este recomandat 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 crioextraction ? 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 supraextraction ? 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 selecționate 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°C 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 mustuală 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 căciului de boștină ? a) Creșterea acidității volatile; b) Produce o mărunțire excesivă a pielitelor, fragilizate prin macerare; c) Oprirea fermentației glicero-piruvică
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.

NR. CRT.	ENUNȚ ȘI VARIANTE DE RĂSPUNS
81.	Cum poate fi accelerată macerația carbonică ? a) Încălzirea recoltei de struguri la 30–35°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
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 piețile 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 pectolitice; b) Pentru precipitarea proteinelor termolabile; c) Deoarece termovifacția distruge enzimele naturale pectolitice din struguri
84.	Cum sunt vinurile obținute prin termomacerație 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 alcoolii superiori și aldehydă 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

NR. CRT.	ENUNȚ ȘI VARIANTE DE RĂSPUNS
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

Comisia,