

აგრარული მეცნიერებების და ბიოსისტემების ინჟინერინგის ფაკულტეტი
მაგისტრატურაში მისაღები სასპეციალიზაციო საგამოცდო ტესტი
საგანმანათლებლო პროგრამა „მევენახეობა და მეღვინეობა“

ტესტები

თემატიკა 1. ღვინო

1) ღვინო ეწოდება პროდუქტს:

- ა) რომელიც მიღებულია ყურძნის ტკბილის ან დურდოს სრული ან ნაწილობრივი ალკოჰოლური დუღილით.
- ბ) რომელიც მიღებულია ბუყის ან ლექის სრული ან ნაწილობრივი ალკოჰოლური დუღილით.
- გ) რომელიც მიღებულია ეთილის სპირტის, ორგანული საღებავებისა და ორგანული მჟავების შერევით
- დ) რომელიც მიღებული ნებისმიერი ხილის წვენის გამოხდით და არომატიზირებით

2) საქართველოს კანონით ვაზისა და ღვინის შესახებ დადგენილია საქართველოში წარმოებული ღვინოების შემდეგი კლასიფიკაცია ხარისხის მიხედვით:

- ა) ნატურალური; ხელოვნური; მაღალი ხარისხის; დაბალი ხარისხის.
- ბ) სუფრის; მხარის; სპეციფიკურ ზონებში წარმოებული ადგილწარმოშობის დასახელების (ა.დ) უმაღლესი ხარისხის; სპეციფიკურ ზონებში წარმოებული ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებული (ა.დ.კ) უმაღლესი ხარისხის.
- გ) საბრენდე; საშამპანურე; ყურძნის არყის ღვინომასალა.
- დ) მწვანე; შავი; ამღვრეული; ზადიანი; უნაკლო.

3) მშრალი ღვინო არის:

- ა) ყურძნის კონცენტრირებული ტკბილის დადუღებით დამზადებული პროდუქტი;

- ბ) გაფილტრული ღვინო;
- გ) დაავადებული ღვინო;
- დ) დასრულებული ალკოჰოლური დუღილის შედეგად მიღებული ღვინო.

4) საქართველოს კანონით ვაზისა და ღვინის შესახებ დადგენილია საქართველოში წარმოებული ღვინოების შემდეგი კლასიფიკაცია ფერის მიხედვით:

- ა) შავი; ლურჯი; იასამნისფერი;
- ბ) თეთრი; წითელი; ვარდიფერი;
- გ) ყვითელი; ქარვისფერი; შავი;
- დ) მწვანე; ნარინჯისფერი; ალისფერი

5) ბუნებრივად ნახევრად მშრალი, ბუნებრივად ნახევრად ტკბილი და ბუნებრივად ტკბილი ღვინოები მიიღება:

- ა) დურდოს ან ყურძნის ტკბილის არასრული დადუღების გზით;
- ბ) დურდოს ან ყურძნის ტკბილის არასრული ან სრული დადუღების გზით და რომლებშიც შაქრიანობის გაზრდის მიზნით დამატებულია ყურძნის ტკბილი ან/და კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი;
- გ) მადულარ დურდოზე ან მადულარ ყურძნის ტკბილზე ეთილის რექტიფიცირებული სპირტის დამატებით.
- დ) მიიღება მშრალი ან შემაგრებული ღვინის, მცენარეთა სპირტიანი ექსტრაქტის, ეთილის რექტიფიცირებული სპირტისა და შაქრის შერევით;

6) მისტელი არის:

- ა) ყურძნის არაყი „ჭაჭა“
- ბ) საბრენდე ღვინომასალა
- გ) ქართული ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი ღვინოპროდუქცია
- დ) დასპირტული ყურძნის ტკბილი, რომლის ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 16%-ზე ნაკლები;

7) კუპაჟი არის:

ა) ვაზის ჯიშის, ხარისხისა და წარმოშობის ადგილის მიხედვით ერთნაირი ღვინოების ურთიერთშერევა, ერთგვაროვანი შემადგენლობის ღვინის პარტიების მიღების მიზნით;

ბ) სხვადასხვა ღვინოების ან/და ყურძნისეული წარმოშობის სხვადასხვა სპირტების, აგრეთვე მეღვინეობაში გამოსაყენებლად ამ კანონით ნებადართული კომპონენტების შერევა;

გ) სხვადასხვა ყურძნის ჯიშის გადამუშავებამდე ურთიერთშერევა;

დ) მეღვინეობაში გამოსაყენებლად ნებადართული მცენარეული ნედლეულისაგან მიღებული ერთი ან მეტი არომატიზატორის გამოყენება ღვინისა და სპირტიანი სასმელების დამზადებისას;

8) რომელი ტექნოლოგიური ოპერაცია არ არის აკრძალული მეღვინეობის პრაქტიკაში:

ა) ღვინის წარმოების ყველა ეტაპზე საქაროზას დამატება.

ბ) გლიცერინისაგან, მღებავი ნივთიერებებისაგან, ესენციებისაგან ან/ და სხვა არაყურძნისეული კომპონენტებისაგან ან/ და ქიმიური რეაგენტების გამოყენებით ღვინის დამზადება;

გ) ყურძნის ტკბილის ალკოჰოლური დუდილი

დ) წყლის დამატება

9) ღვინო დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტაციის შესაბამისად წესების დარღვევით წარმოებულად ითვლება თუ იგი შეიცავს:

ა) ღვინის მჟავას; ძმრის მჟავას და ვაშლმჟავას;

ბ) ხელოვნურ საღებავებს;

გ) ფენოლურ ნართებს

დ) უმაღლეს სპირტებს;

10) დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტაციის შესაბამისად ღვინოში ეთილის სპირტის მოცულობით წილი (%) უნდა იყოს არანაკლებ:

ა) 9%

ბ) 1%

გ) 40 %

დ) 6%

11) დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტაციის შესაბამისად, მშრალი ღვინოში შაქრების მასის კონცენტრაცია უნდა იყოს:

ა) არაუმეტეს 1 გ/ლ

ბ) არაუმეტეს 10 გ/ლ

გ) არაუმეტეს 4 გ/ლ

დ) არანაკლებ 20 გ/ლ

12) დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტაციის შესაბამისად, ღვინოში აქროლადი მჟავების მასის კონცენტრაცია ძმრის მჟავაზე გადაანგარიშებით არ უნდა აღემატებოდეს:

ა) 1-1,2 გ/ლ;

ბ) 7-8 გ/ლ;

გ) 27-28 გ/ლ;

დ) 0,1-0,3 გ/ლ;

13) დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტაციის შესაბამისად ღვინოში თავისუფალი SO₂ მასის კონცენტრაცია, მგ/ლ, უნდა იყოს არაუმეტეს

ა) 30 მგ/ლ

ბ) 90 მგ/ლ

გ) 27-28 გ/ლ;

დ) 0,1-0,3 გ/ლ;

14) დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტაციის შესაბამისად , რკინის მასის კონცენტრაცია ღვინოში უნდა იყოს არაუმეტეს;

ა) 3 გ/ლ

ბ) 10 მგ/ლ

გ) 90 მგ/ლ

დ) 27-28 გ/ლ;

15) მეღვინეობის პრაქტიკაში კალიუმის სორბატის გამოიყენება :

ა) საბრენდე ღვინომასალების ფილტრაციისას;

- ბ) ბუნებრივად ნახევრტკბილი ღვინის წარმოებისას, ჩამოსხმის წინ;
- გ) შემაგრებული ღვინის წარმოებისას;
- დ) მშრალი ღვინის წარმოებისას;

16) ღურდოს მაცერაციის მიზანია:

- ა) ტკბილის სტერილიზაცია;
- ბ) ყურძნის კანიდან პილიფენოლური და ფენოლური ნაერთების ექსტრაქცია;
- გ) ფილტრაცია;
- დ) საფუვრის ავტოლიზი;

17) მშრალ თეთრ ღვინოში საერთო გოგირდის მასის კონცენტრაცია არ უნდა აღემატებოდეს:

- ა) 10მგ/ლ ბ) 600 მგ/ლ გ) 300 მგ/ლ დ) 210 მგ/ლ

18) ღვინოში მიკრობიოლოგიურ დაავადებების განვითარებას ხელს უწყობს:

- ა) ჰიგიენური წესების დარღვევა, ღვინომასალების შენახვისას მაღალი ტემპერატურა; ღვინომასალის არაკონდიციურობა;
- ბ) ფილტრაცია;
- გ) სტაბილიზაცია;
- დ) გოგირდის ორჟანგის გამოყენება;

19) ღვინის ქვის სტაბილიზაციისას ღვინომასალიდან გამოიყოფა:

- ა) ცილატანატები
- ბ) პექტინი და ცელულოზა
- გ) კალიუმის და კალციუმის ტარტრატი და ბიტარტრატი
- დ) ლიმონმჟავა

20) ალკოჰოლური დუდილის ძირითადი პროდუქტებია:

- ა) ვაშლმჟავა და ლიმონმჟავა
- ბ) ცელულოზა და პექტინი
- გ) ენინი და ენინიდინი
- დ) ეთილის სპირტი და CO₂;

21) ალკოჰოლური დუდილის მეორეული პროდუქტები ეწოდება:

ა) ორგანულ ნაერთებს რომლებიც წარმოიქმნება ალკოჰოლური დუდილის დროს ეთანოლსა და CO₂-თან ერთად ნახშირწყლების გარდაქმნის გზით;

ბ) ორგანულ ნაერთებს, რომლებიც არ მონაწილეობენ ალკოჰოლურ დუდილში;

გ) ყურძნის ცხიმოვან ნაერთებს;

დ) ეთილის სპირტისა და CO₂-ს კომპლექსურ ნაერთს

22) ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი ღვინო „მანავი“ მზადდება შემდეგი ყურძნის ჯიშებიდან:

ა) რქაწითელი და საფერავი

გ) რქაწითელი და კახური მწვანე

ბ) ალადასტური

დ) კაბერნე

23) ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი ღვინო „ქინძმარაული“ მზადდება შემდეგი ყურძნის ჯიშებიდან:

ა) რქაწითელი

გ) კახური მწვანე

ბ) საფერავი

დ) უსახელაურის

24) ღვინო ტვიში მზადდება შემდეგი ყურძნის ჯიშებიდან:

ა) კრახუნა

გ) ცოლიკოური

ბ) საფერავი

დ) შაკვაპიტო

25) მეღვინეობის პრაქტიკაში, სტაბილიზაციისათვის რომელი ნებადართული მასალების გამოყენებაა მიზანშეწონილი თუ ღვინომასალას ახასიათებს დაჟანგული ტონები (ეთილაცტატისა და აცეტალდეჰიდი) და ფენოლებით გამოწვეული ყვისფერი შეფერილობა?

ა) პექტოლიტური და ცელულაზური აქტივობის ფერმენტული პრეპარატები

ბ) კაზეინი, ბენტონიტი და პოლივინილპოლიპროლიდონი;

გ) ღვინის ქვა

დ) ინაქტივირებული საფუვრები

26) ღვინოში ნემსიწვერას ტონის განვითარების (გერანიუმი; 2-ეთოქსიჰექსა- 3,5-დინი) მიზეზია:

ა) კალიუმის სორბატის არასწორად გამოყენება

ბ) ღვინის ფილტრაცია

გ) ღვინის სტაბილიზაცია

დ) ღვინის გადაღება

27) ღვინო პროდუქციაში ტრიქლორანიზოლის ტონი ვითარდება

ა) არასასურველი მიკროორგანიზმების ცხოველქმედების შედეგად;

ბ) ღვინის გაყინვის შედეგად

დ) უხარისხო საცობის გამოყენების შედეგად

დ) ღვინოში განვითარებული ვაშრძემჟავა დუღილის შედეგად

28) ღვინის დაავადება „ბრეტანომიცესი“-სათვის დამახასიათებელი ორგანოლუპტიკური ნიშნებია:

ა) გოგირდწყალბადის და მერკაპტანის ტონები

ბ) ცხოველური, ძაღლის სველი ბეწვის, უნაგირის ტყავის ტონები

გ) თაფლის ტონები

დ) მწარე ნუშის ტონები

29) თეთრი ღვინის სტაბილიზაციისათვის გამოიყენება:

ა) ჟელატინი, ბენტონიტი, პოლივინილპოლიპროლიდონი, კაზეინი, თევზის წებო

ბ) სახამებელი, ინვერსირებული შაქრის სიროფი; გლიცერინი.

გ) კვერცხის ცილა, კალიუმის პერმანგანატი; სოდა

დ) ორგანული საღებავები; სინთეზური საღებავები

30) ყურძნის ტკბილის დაწმენდას ალკოჰოლურ დუღილამდე აწარმოებენ:

ა) ტკბილის დეალკოჰოლიზაციით

ბ) ცელულაზური და პექტოლიტური აქტივობის ფერმენტული პრეპარატების გამოყენებით

გ) შაპტალიზაციით (შაქრის დამატებით)

დ) წყლის დამატებით

31) დელფინიდოლ-3-გლუკოზიდი და მალვიდოლ-3-აცეტილგლუკოზიდი არიან:

ა) ანტოციანები

ბ) უმაღლესი სპირტები

გ) ეთერები

დ) ნახშირწყლები

32) თეთრი ღვინის საღებავი ნივთიერებებია:

ა) ძმარმჟავა ალდეჰიდი და ძმრის მჟავა

ბ) ენინი და ენინიდინი

გ) პოენიდოლი და ლინალოლი

დ) ქლოროფილი, კაროტინი, ქსანტოფილი

33) რომელი არ მიეკუთვნება კონტროლირებადი ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო პროდუქციას?

- ა. ვაზისუბანი; ბ. ტიბაანი;
- გ. საფერავი; დ. ქინძმარაული;

34) რომელი ტექნოლოგიური ოპერაციები არ არი აკრძალური ღვინის წარმოებისას?

- ა) ალკოჰოლური დუღილი, ვაშლპერმჟავა დუღილი, ღვინის სტაბილიზაცია დეკანტაცია, ფილტრაცია, ჩამოსხმა
- ბ) ღვინის წარმოების ყველა ეტაპზე ნებისმიერი წარმოშობის ეთილის სპირტის დამატება, გარდა შემადგენელი ღვინოების წარმოების დროს და ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოებისათვის განკუთვნილი ლიქიორის დასამზადებლად გამოყენებული საბრენდე სპირტისა;
- გ) ღვინის წარმოების ყველა ეტაპზე საქაროხას დამატება, გარდა ცქრიალა და შუშხუნა ღვინოებისათვის განკუთვნილი ლიქიორისა;
- დ) გლიცერინისაგან, მღებავი ნივთიერებებისაგან, ესენციებისაგან ან/და სხვა არაყურძნისეული კომპონენტებისაგან ან/და ქიმიური რეაგენტების გამოყენებით ღვინის დამზადება;

35) ეგალიზაცია არის?

- ა) ყურძნის ტკბილსა და ღვინოში არსებული მჟავებისა და მათი მჟავა მარილების შემცველობა, რომელიც იტიტრება ტუტე ხსნარებით და გადაიანგარიშება ღვინის მჟავაზე;
- ბ) ღვინოში აქროლადი მჟავების შემცველობა ძმარმჟავაზე გადაიანგარიშებით;
- გ) გაერთგვაროვნება (ეგალიზაცია) – ვაზის ჯიშის, ხარისხისა და წარმოშობის ადგილის მიხედვით ერთნაირი ღვინოების ურთიერთშერევა, ერთგვაროვანი შემადგენლობის ღვინის პარტიების მიღების მიზნით;
- დ) ბოთლის მეთოდით ცქრიალა ღვინის წარმოებისას სატირაჟე ნაზავის ჩამოსხმის, დახუფვისა და საცობის დამაგრების ტექნოლოგიური ოპერაცია;

36) რომელი ყურძნის ჯიშისაგან მზადდება ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი ღვინო „ქინძმარაული“ :

- ა) რქაწითელი
- ბ) ცოლიკოური
- გ) გორული მწვანე
- დ) საფერავი

37) ვაშრძემჟავა დუღილისას აუცილებელია:

- ა) ღვინის ლექზე დატოვება

- ბ) ღვინის გაციება -2°C ტემპერატურაზე
- დ) ღვინის გაცხელება 52°C ტემპერატურამდე

38) ღვინის დაავადების პრევენციის ღონისძიებას არ მიეკუთვნება:

- ა) ეტიკიტის და სააქციზო მარკის დატანა ბოთლზე
- ბ) SO_2 დამატება
- გ) ტემპერატურული რეჟიმის დაცვა
- დ) ჰიგიენური პირობები დაცვა

39) რა განსხვავებაა „ვეროპული წესით“ და „კახური წესით“ თეთრი ღვინის დამზადების ტექნოლოგიურ ოპერაციებს შორის:

- ა) ვეროპული წესით დამზადებული ღვინოს არ ესაჭიროება ფილტრაცია
- ბ) „კახური წესით“ დამზადებული ღვინო „ვეროპული წესით“ დამზადებული ღვინისაგან განსხვავებით ღარიბია ფენოლური ნაერთებით.
- გ) „ვეროპული წესით“ ღვინის დაყენებისას „კახური წესი“-საგან განსხვავებით ალკოჰოლურ დუდილში ყურძნის მაგარი ნაწილები არ მონაწილეობს.
- დ) „კახური წესით“ დამზადებული ღვინო აუცილებლად უნდა ჩამოისხას პასტერიზაციით.

40) „ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინოპროდუქცია „წინანდალი“ მზადდება შემდეგი ყურძნის ჯიშებისაგან:

- ა) უსახელოური და ოცხანური საფერე
- ბ) ციცქა და ცოლიკოური
- გ) რქაწითელი და კახური მწვანე
- დ) რაჭული თათრა და შავკაპიტო

41) ალკოჰოლურ დუდილამდე ან დუდილის პერიოდში ტკბილში/ მადულარ არეში აზოტოვანი ნაერთებისაგან ან ინაქტივირებული საფუვრისაგან დამზადებული პრეპარატები შეაქვთ:

- ა) საფუვრის საკვებად, საფუვრის სრულყოფილი ცხოველქმედებისათვის
- ბ) ტკბილისა და ღვინის შესაღებად
- გ) მიკრობიოლოგიური დაავადებებისაგან დასაცავად

დ) ტკბილის დასაწმენდად

42) ყურძნის მარცვლის რომელ ნაწილისაგან მზადდება E ვიტამინით მდიდარი ზეთს?

- ა. რბილობი; ბ. კანი;
ბ. კლერტი; გ. წიპწა

43) რომელი ალკოჰოლური სასმელი არ არის ყურძნისეული წარმოშობის?

- ა) ვისკი
ბ) ბრენდი
გ) კონიაკი
დ) შამპანური

44) „კონიაკი“, „შამპანური“ „ხერესი“, „მადეირა“ არის

ა) ადგილწარმოშობის დასახელების კონტროლირებადი ყურძნისეული წარმოშობის პროდუქცია;

ბ) ეთილის რექტიფიცირებული სპირტისაგან დამზადებული ალკოჰოლური სასმელები

გ) აგავას დისტილაციით მიღებული ალკოჰოლური სასმელები

დ) „ჭაჭის“ – გამოხდით მიღებული სასმელები

45) საიდან იწყება ღვინის ხარისხზე ზრუნვა?

- ა. ნიადაგიდან; ბ. ქარხანაში შემოსული ყურძნიდან;
გ. ვენახიდან; დ. ჩამოსხმიდან

46) ეტიკეტზე დასატანი ძირითადი ინფორმაციაა

- ა. ჯიში; ბ. მოსავლის წელი; გ. ადგილწარმოშობა
დ. ალკოჰოლისა და შაქრის შემცველობა; ე. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი

47) რა არის ზედაზე?

- ა. მასოვრივი ღვინო; ბ. ბრენდი გ. შესაწირავი ღვინო (საეკლესიო);
დ. ჩამოსასხმელი ღვინო

48) ღვინის დაყენების რომელი ჭურჭელი აღიარა იუნესკომ?

- ა. ცისტერნა ბ. მუხის კასრი;
გ. ამფორა დ. ქვევრი;

49) საბრენდე ღვინომასალაში აქროლადი მჟავების მასის კონცენტრაცია არ უნდა

აღემატებოდეს:

ა) 0,8გ/ლ

ბ) 1,2გ/ლ

გ) 10გ/ლ

დ) 22გ/ლ

50) კვერცხის ცილა გამოიყენება:

ა) ახალგაზრდა თეთრი ღვინომასალების სტაბილიზაციისათვის

ბ) ტკბილის ფლოტაციისას

გ) დავარგებული წითელი ღვინოების სტაბილიზაციისათვის

დ) როგორც საფილტრაციო მასალა

51) ცქრიალა ღვინის წარმოებისას სატირაჟე ღვინომასალაში, თავისუფალი

SO₂-ის შემცველობა

ა) არ უნდა აღემატებოდეს 15 მგ/ლზე

ბ) არ უნდა აღემატებოდეს 30 მგ/ლზე

გ) არ უნდა აღემატებოდეს 210 მგ/ლზე

დ) არ უნდა აღემატებოდეს 30 მგ/ლზე

52) ცქრიალა ღვინის ტრადიციული, ბოთლის მეთოდით წარმოებისას რემუაჟის

ტექნოლოგიური ოპერაციის მიზანია:

ა) ბოთლის ყელზე ლექის აკუმულირება

ბ) საშამპანურე ღვინომასალის დადუღება

გ) ღვინომასალის დატკბობა

დ) სითხის გაყინვა

53) ცქრიალა ღვინის ტრადიციული, ბოთლის მეთოდით წარმოებისას დეგორდაჟის

ტექნოლოგიური ოპერაციის მიზანია:

ა) ბოთლებში სითხის ჩასხმა

- ბ) ბოთლის ყელზე აკუმულირებული ლექის მოცილება
- გ) გოგირდწყალბადის ტონის მოცილება
- დ) მამპანურის ფერმენტაცია

54) ცქრიალა ღვინის წარმოებისას საექსპედიციო ლიქიორი შაექვთ:

- ა) საფუვრის ავტოლიზის ინტენსიფიკაციისათვის
- ბ) გოგირდწყალბადის ტონის პრევენციისათვის
- გ) ღვინის ფერმენტაციისათვის
- დ) ღვინოში შაქრიანობის შემცველობის გაზრდის მიზნით.

55) ცქრიალა ღვინის რეზერვუარული მეთოდით წარმოებისას რომელი კომპონენტები არ მონაწილეობენ სატირაჟე ნაზავში:

- ა) ღვინომასალა;
- ბ) სატირაჟე ლიქიორი
- გ) საფუვრის დედო
- დ) კალიუმის ფეროციანიდი

56) ცქრიალა ღვინო არის:

- ა) ღვინის დისტილაციის გზით მიღებული ალკოჰოლური სასმელი
- ბ) ნახშირბადის დიოქსიდით გაჯერებული ღვინო, რომელიც მიიღება დახურულ ჭურჭელში ყურძნის ტკბილის პირველადი ან ღვინის მეორადი დუღილის შედეგად და რომელშიც ჭარბი წნევა 200C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს 3 ბარზე ნაკლები
- გ) ლექის და კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილის დადუღების გზით მიღებული პროდუქტი
- დ) ჭაჭის გამოხდით მიღებული სასმელი

57) რომელი ტექნოლოგიური ოპერაცია არ გამოიყენება ცქრიალა ღვინის დამზადებისას:

- ა) საფუვრის დედოს დამატება
- ბ) ცქრიალა ღვინის დასამზადებლად განკუთვნილი ღვინომასალის გამოხდა (დისტილაცია)
- გ) ტირაჟი
- დ) ანსამბლაჟი

58) რა არის შუშხუნა ღვინო?

- ა) ნახშირბადის დიოქსიდით გაჯერებული ღვინო, რომელიც მიიღება დახურულ ჭურჭელში ყურძნის ტკბილის პირველადი ან ღვინის მეორადი დუღილის შედეგად და რომელშიც ჭარბი წნევა 200C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს 3 ბარზე ნაკლები

- ბ) ნახშირბადის დიოქსიდით ხელოვნურად გაჯერებული ღვინო, რომელშიც ჭარბი წნევა 200C ტემპერატურაზე არ უნდა იყოს 2,5 ბარზე ნაკლები
- გ) ღვინო, რომელიც მიიღება მადუღარ დურდოზე ან მადუღარ ყურძნის ტკბილზე ეთილის რექტიფიცირებული სპირტის დამატებით და რომლის ფაქტობრივი სპირტმემცველობა 15%-დან 22%- მდეა;
- დ) ღვინო, რომელიც მიიღება მშრალი ან შემაგრებული ღვინის, მცენარეთა სპირტიანი ექსტრაქტის, ეთილის რექტიფიცირებული სპირტისა და შაქრის შერევით; **ბრენდი**

60) შუშხუნა ღვინისადმი წაყენებულ რომელ მოთხოვნას არ ითვალისწინებს საქართველოს კანონის ვაზისა და ღვინის შესახებ:

- ა) შუშხუნა ღვინის წარმოებაში გამოიყენება მხოლოდ საექსპედიციო ლიქიორი, რომლის დამატება ხდება შუშხუნა ღვინისთვის განკუთვნილ ნაზავში ან უშუალოდ ბოთლებში შუშხუნა ღვინის ჩამოსხმისას.
- ბ) ტექნოლოგიურ პროცესში შესაძლებელია საექსპედიციო ლიქიორის დამატება და ეს ოპერაცია არ ჩაითვლება შაქრიანობის გაზრდის ოპერაციად.
- გ) საექსპედიციო ლიქიორის დამატებამ არ უნდა გამოიწვიოს შუშხუნა ღვინოში საერთო მოცულობითი სპირტმემცველობის 0,5%-ზე მეტად გაზრდა.
- დ) შუშხუნა ღვინის დასამზადებლად აუცილებელია განხორციელდეს მეორადი ალკოჰოლური დუთული ბოთლში

61) თევზის წებო გამოიყენება:

- ა) დავარგებული თეთრი ღვინოების სტაბილიზაციისათვის
- ბ) ახალგაზრდა თეთრი ღვინოების სტაბილიზაციისათვის
- გ) დავარგებული წითელი ღვინოების სტაბილიზაციისათვის
- დ) ახალგაზრდა წითელი ღვინოების სტაბილიზაციისათვის

63) ბუნებრივად ნახევრად ტკბილ ღვინოში კალიუმის სორბატი შეაქვთ:

- ა) ტკბილის დაწმენდის წინ
- ბ) ღვინის სტაბილიზაციამდე
- გ) ვაშრქემჯავა დუღილისას
- დ) ჩამოსხმის წინ

65) ღვინის დეკოლირიზაციისა და გარეშე გომოს/ არომატის მოსაცილებლად გამოიყენება

- ა) ნახშირი
- ბ) ვაშლის წვენი
- გ) ცელულოზა
- დ) სახამებელი

66) რა არის მევენახეობა?

- ა. სოფლის მეურნეობის დარგი ვაზის მოვლა-მოყვანის შესახებ;
- ბ. მეცნიერება ჯიშების შესახებ;
- გ. მემცენარეობის დარგი, რომელიც სწავლობს ვაზის ბიოლოგიურ თვისებებს, ვენახის გაშენება-მოვლის ხერხებსა და სისტემებს
- დ. მეცნიერება ღვინის შესახებ;

67) როგორ მცენარეს წარმოადგენს ვაზი?

- ა. ერთწლოვანს ბ. მრავალწლოვანს;
- გ. ბალახოვანს დ. ფოთლოვანს

68) რა არის მცნობა?

- ა. ოპერაცია, როდესაც ერთ მცენარის ნაწილი ხელოვნურად უერთდება მეორე მცენარეს
- ბ. ბუნებრივი მოვლენა, როდესაც ხდება ვაზის მცენარის ნაწილების შეერთება;

69) რაზეა დამოკიდებული ვაზის ზრდა-განვითარება?

- ა. ნიადაგზე; ბ. მიკროზონაზე;
- გ. გარემო პირობებზე; დ. ფესვთა სისტემაზე;

70) ვაზის დარგვის პერიოდია:

- ა. გაზაფხული-ზაფხული; ბ. გვიანი შემოდგომა-თბილი ზამთარი;
- გ. ზაფხული-შემოდგომა; დ. გაზაფხული -შემოდგომა;

71) რას მიეკუთვნება ფილოქსერა?

- ა. სოკოვან დაავადებებს;
- ბ. მავნე მწერებს.

72) სანერგეს დანიშნულება:

- ა. ნერგის განვითარება; ბ. ნერგის გამოყვანა;
- გ. აწარმოოს მცნობის პროცესი; დ. ვაზის ფესვთა სისტემის განვითარება;

73) ვაზის ფოთლის შემადგენელი ნაწილებია:

- ა. ყლორტი და ფირფიტა; ბ. ყუნწი და ყლორტი;
- გ. ყუნწი, ყლორტი და ფოთლის ფირფიტის ძარღვთა ბადე; დ. ყუნწი და ფირფიტა;

74) ვაზი მოყვარულია:

- ა. სინათლისა და ნალექის; ბ. სიგრილის;
- გ. მხოლოდ ნალექის; დ. სინათლის.

75) რა არის ვენახის კვების არე?

- ა. მანძილი მწკრივებს შორის;
- ბ. მანძილი მწკრივებში ნერგებს შორის;
- გ. ორივე ერთად;

76) ღვინო „ხვანჭკარა“ იწარმოება:

- ა. იმერეთის მიკროზონაში ბ. კახეთის მიკროზონაში
- გ. რაჭა-ლეჩხუმის მიკროზონაში დ. ცაგერის მიკროზონაში;

77) როდის ყვავილობს ვაზი?

- ა. ივნისი-ივლისი;
- ბ. მაის-ივნისში;
- გ. აგვისტო;
- დ. მაისი;

78) რამდენი ფაზისაგან შედგება ვეგეტაციის პერიოდი?

- ა. 3 გ. 2
- ბ. 5 დ. 6

79) მევენახეობა-მელვინეობის რომელ ზონას მიეკუთვნება თეთრი მშრალი ღვინო წინანდალი?

- ა. იმერეთს; ბ. ქართლს;
- გ. აჭარას დ. კახეთს;

80) რა არის ვენახის კვების არე?

- ა. მანძილი მწკრივებს შორის;
- ბ. მანძილი მწკრივებში ნერგებს შორის;
- გ. ნიადაგი/ნიადაგის შემადგენელი ნაერთები,
- დ. ვაზის მავნებლებისაგან დამცავი საშუალებები

81) რა არის მევენახეობის ზონა?

- ა. ტერიტორიის ნაწილი, სადაც ხელსაყრელი პირობებია აგროეკოლოგიური პირობებია ვაზის კულტურის გასაშენებლად;
- ბ. ტერიტორიის ნაწილი, სადაც იწარმოება ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო;
- გ. ტერიტორიის ნაწილი, სადაც გაშენებულია მოყვარული ვენახი;
- დ. ტერიტორიის ნაწილი, სადაც გაშენებულია ვენახი;

82) რამდენი მევენახეობის მიკროზონაა საქართველოში?

ა. 3; ბ. 6; გ. 5; დ. 1;

83) სპეციაური დანიშნულების ვენახი არის:

ა. სამეცნიერო-კვლევითი; ბ. სასწავლო; გ. საკოლექციო;
დ. სასელექციო ე. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი;

84) რომელ ორ ფაქტორს ითვალისწინებენ რთველისას?

ა. ამინდსა და ყურძნის შაქრიანობას ბ. მოსავლის შაქრიანობასა და
მჟავიანობას

გ. ადგილმდებარეობასა და ჯიშს

85) რა არის ამპელოგრაფია?

ა. მეცნიერება ვაზის გამენების შესახებ;
ბ. მეცნიერება ვაზის ჯიშებისა და სახეობების შესახებ;
გ. დაავადებების შესახებ;
დ. აგროტექნიკური წესების შესახებ;

86) რამდენი ქართული აბორიგენული ჯიშია ცნობილი?

ა. 750 გ. 320
ბ. 520 დ. 400

**87) რაზეა დამოკიდებულია ვაზის საწარმოომომსახურების ხანგრძლივობა და ყურძნის მ
აღალიხარისხი?**

ა. გამენებაზე; ბ. ვენახის გასხვლა-ფორმირებაზე;
გ. ნერგზე; დ. შპალიერულ სისტემაზე;

88) როდის წარმოებს ვაზის ნერგის გადარგვა?

ა. შემოდგეომაზე; ბ. გაზაფხულზე;
გ. ზაფხულში; დ. ადრეული გაზაფხული

89) რა ღონისძიებებს გულისხმობს ვაზის მოვლა?

ა. შეწამვლა - ვაზის გასხვლა;
ბ. ნიადაგის დამუშავება;
გ. მორწყვა;
დ. სასუქის გამოყენება;

90) რა არის ვაზის ჯიშების სტანდარტული სორტიმენტი?

ა) ვაზის ჯიშების ჩამონათვალი, რომელსაც ამტკიცებს საქართველოს სოფლის
მეურნეობის სამინისტრო, მოიცავს ვაზის აბორიგენულ და ინტროდუცირებულ
(ვიტის ვინიფერას) ჯიშებს.

ბ) ჰიბრიდული ვაზის ჯიშები

გ) ჯიშები რომლების გაშენებაც აკრძალულია საქართველოს ტერიტორიაზე

დ) მსოფლიოპს სხვა ქვეყნებიდან შემოტანილი ვაზის ჯიშების ნუსხა

91) საბრენდე სპირტის დასაძველებლად განკუთვნილ შენობა ნაგებობაში რაც მეტია

ჰაერის ტენიანობა მეტია საბრენდე სპირტიდან:

ა) მეთანოლის დანაკარგი

გ) ეთილის სპირტის დანაკარგი

ბ) წყლის დანაკარგი

დ) ლიგნინის დანაკარგი

92) რა არის საბრენდე სპირტი (ახალგაზრდა საბრენდე სპირტი):

ა) ღვინის ბრენდის წარმოების შუალედური პროდუქტი, რომელიც მიიღება საბრენდე ღვინის ორჯერადი ან ერთჯერადი გამოხდით;

ბ) ბრენდისაგან გამოხდილი სპირტი

გ) ჭაჭისაგან გამოხდილი სპირტი

დ) ეთილის რექტიფიცირებული სპირტისა და წყლის შერევით მიღებული პროდუქტი.

93) ღვინის ბრენდი არის:

ა) დავარგებული საბრენდე სპირტების კუპაჟითა და შემდგომი დამუშავებით მიღებული სპეციფიკური თვისებების მქონე პროდუქტი;

ბ) უალკოჰოლო სასმელი

გ) ხილის წვენის დისტილაციით მიღებული პროდუქტი

დ) ნედლი სპირტი

94) ბრენდის დასაძველებლად ნებადართული მასალას არ გენეკუთვნება

ა) საბრენდე სპირტი

ბ) ხორბლის ან სხვა მარცვლეული კულტურებისაგან დამზადებული რექტიფიცირებული სპირტი

გ) კოლერი

დ) ხილის დამზადებული რექტიფიცირებული სპირტი

95) საბრენდე სპირტის დაძველებისას მუხიდან სპირტში ექსტრაგირდება:

ა) ლიგნინი, ცელულოზა, მუხის ტანინები

ბ) ალდეჰიდები და კეტონები

გ) უმაღლესი სპირტები

დ) ჟელატინი

96) საბრენდე ღვინის მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს:

ა) 30 % ზე ნაკლები

ბ) 9,0%-ზე ნაკლები,

ბ) 30 % ზე ნაკლები

დ) 2 % ზე ნაკლები

97) საბრენდე ღვინის ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს:

ა) 5 გ/ლ-ზე ნაკლები.

ბ) 10 გლ-ზე ნაკლები

გ) 19 გლ-ზე ნაკლები

დ) 100 გლ-ზე ნაკლები

98) დარგის მარეგულირებელი დოკუმენტაციის შესაბამისად, მაღალი ხარისხის ღვინის ბრენდი მზადდება :

ა) მუხის კასრებში, არანაკლებ 6-წლიანი დავარგებით

ბ) საბრენდე სპირტების და მუხის ექსტრაქტის შერევით

გ) საბრენდე სპირტის მუხის ტკეჩზე უჟანგავი ლითონის რეზერვუარში დავარგებით

დ) სპირტის, მუხის ტანინის, კოლერის და საღებავის ურთიერთშერევით

99) ყურძნის არყის დამზადებისას დასაშვებია:

ა) მხოლოდ ღვინის სპირტის გამოყენება. ღვინის სპირტი შეიძლება იყოს რექტიფიცირებული ან გააქტივებული ნახშირის ფილტრში გაფილტრული ან სხვა ექვივალენტური დამუშავების გზით მიღებული.

ბ) მარცვლეული კულტურებისაგან დამზადებული ეთილის რექტიფიცირებული სპირტი

გ) მხოლოდ ხილ-კონკროვნების დადუღებით მიღებული სპირტის გამოყენება

დ) ნებისმიერი ნედლეულისა

100) ვინ არის მომხმარებელი-კლიენტი?

ა. ის ვინც ცვლის მოთხოვნებს, ცხოვრების სტილსა და სამომხმარებლო ქცევებს;

ბ. ხდის პროდუქტს სიცოცხლისუნარიანს;

გ. აწესებს ბაზარზე მიწოდება-მოთხოვნას;

დ. ვინც განსაზღვრავს თუ რა არის ბიზნესი;

101) რა არის ღვინის ბიზნესს მენეჯმენტი?

ა. ღვინის წარმოების ხარისხის კონტროლი; ბ. ღვინის ბაზრის კვლევა;

გ. ახალი ბრენდის შექმნა დ. ღვინის ბიზნესის მართვა

102) რას სთავაზობს ღვინის ბაზარი მომხმარებელს?

ა. პროდუქტს; ბ. ფაქტორებს;

გ. მომსახურეობას; დ. ყველას ზემოთ ჩამოთვლილს.

103) რამდენი ძირითადი რგოლისაგან შედგება ღვინის ბაზარი?

ა. მევენახეებისა და მეღვინეებისაგან;

ბ. ღვინის მწარმოებლებისა და დისტრიბუტორებისგან ;

გ. მომხმარებლებისა და დისტრიბუტორებიგან;

დ. ზემოთ ჩამოთვლილი ყველა რგოლისაგან;

104) რა არის ღვინო- როგორც ბაზრის პროდუქტი?

ა. ყურძნისგან მიღებული პროდუქტი;

ბ. არასრულყოფილი პროდუქტი;

გ. ბრენდი;

დ. ბოთლში ჩამოსხმული ყურძნისგან მიღებული პროდუქტი;

105) რა არის ღვინის ბრენდი?

ა. პროდუქციის სახელოდება; ბ. იმიჯი; გ. ლოგო;

დ. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი;

106) რა არის ღვინის მარკეტინგი?

ა. მსოფლიო ბაზრის ახალი კონცეფცია;

ბ. ახალი ბრენდი; გ. ღვინის ბაზარი; დ. ახალი პროდუქტის კვლევა;

107) რა ტიპის ღვინის ბაზრები არსებობს?

ა. მასობრივი ბაზარი; ბ. დიფერენციალური პროდუქტის ბაზარი;

გ. მიზნობრივი ბაზარი (ნიშე); დ. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი;

108) რა ვადებით გეგმავს ღვინის კომპანია თავის სტრატეგიას?

ა. 10 თვიანი; ბ. მოკლევადიანი და გრძელვადიანი;

გ. 12 თვიანი; დ. 3 თვიანი;

109) რა შედის ღვინის ფასში:

ა. მხოლოდ ნედლეულის ღირებულება;

ბ. მხოლოს სატრანსპორტო ხარჯები;

გ. სარეკლამო ხარჯები;ოპერაციული ხარჯები;

დ. ყველა ერთად ზემოთ ჩამოთვლილი;

110) ღვინის ბაზრის კვლევასაწარმოებენ რათა მიიღონ ინფორმაცია:

ა. პროდუქციის შესახებ; ბ. შეისწავლოს კონკურენტები;

გ. ზოგადი ბაზრის ანალიზი; დ. განსაზღვრონ მიზნობრივი სეგმენტი;

111) რა არის ბრენდინგი?

ა. დიზაინი; ბ. მარკეტინგული და მმართველობითი ტექნოლოგია;

გ. სავაჭრო ნიშანი; გ. რეკლამა;

112) რა არის ღვინის კომპანიის ბიზნესს გეგმა?

ა. დოკუმენტი - მომავალი საქმიანობის დაგეგმვისა და ხარჯების შესახებ;

ბ. დოკუმენტი - მარკეტინგული გეგმით;

გ. ხარჯთაღრიცხვის დოკუმენტი;

დ. დოკუმენტი - კონკრეტული ბაზრის შესახებ;

113) ღვინის ექსპორტის დროს გასათვალისწინებელი ძირითადი ასპექტია:

ა. მოსავლიე წელი; ბ. ქიმიური და ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები;

გ. იმპორტიორი ქვეყნის კანონმდებლობა; დ. ბოთლის მოცულობა;

114) მენეჯმენტის ძირითადი ფუნქციებია:

ა. დაგეგმვა-ორგანიზაცია-ლიდერობა- კონტროლი;

ბ. ორგანიზაცია-ლიდერობა-კონტროლი-გაყიდვები;

გ. დაგეგმვა-ორგანიზაცია-ლიდერობა-რეკლამირება;

დ. ორგანიზაცია-კონტროლი

115) კონკურენტულ ბაზარზე ახალი ბრენდის წარდგენის შემთხვევაში გასათვალისწინებელია:

ა. საბაზრო სეგმენტი; ბ. ფასი; შეფუთვა;

გ. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი დ. მარკეტინგული პროგრამა

116) მარკეტინგული დაგეგმვის ძირითადი ფუნქციებია:

ა. ანალიზი, დაგეგმვა, რეალიზაცია და კონტროლი;

ბ. დაგეგმვა, რეალიზაცია და კონტროლი.

გ. მოთხოვნა, მიწოდება, ანალიზი, დაგეგმვა, რეალიზაცია და კონტროლი.

დ. რეალიზაცია და კონტროლი.

117) რით განსხვავდებიან ბრენდები ერთმანეთისგან?

ა. სახელითა და იმიჯით; ბ. ძალითა და ფასეულობით;

გ. ლოგოთი; დ. პროდუქტით;

118) რას მოიცავს ღვინის ბრენდის სტრატეგია?

ა. ბრენდის პოზიციონირებას, ბ. ბრენდის სახელის შერჩევას;

გ. ბრენდის სპონსორობა და ბრენდის განვითარებას;

დ. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილს.

119) რა არის ბაზარი?

ა. მიწოდება-მოთხოვნა;

ბ. საქონლის არსებულ და პოტენციურ მომხმარებელთა ერთობლიობა;

გ. წარმოების ინდუსტრიალიზაცია;

დ. წარმოებისა და მომსახურების ურთიერთობა;

120) ვინ განსაზღვრავს მოთხოვნას?

- ა. მომხმარებელი;
- ბ. მწარმოებელი;
- გ. ბაზარი;
- დ. ეკონომიკა;

121) რას მოიცავს ღვინის სარეკლამო კამპანია:

- ა. კომპანიის პრეზენტაციას; ბ. პროდუქტის ხარისხს;
- ბ. პროდუქტის დაგემოვნებას; გ. საფასო კატეგორიას; დ. შეფუთვას,

122) ღვინის შესყიდვისას მომხმარებელზე გავლენას ახდენს:

- ა. ბრენდი; ბ. ჯიში; გ. შეფუთვა; დ. მოსავლის წელი;
- ე. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი

123) ღვინის ბრენდის შემქნის პროცესში მნიშვნელოვანია:

- ა. ჯიში და ვენახის ადგილმდებარეობა;
- ბ. სახელი;
- გ. ლოგო
- დ. ყველა ზემოთ ჩამოთვლილი

124) ღვინის გაყიდვების გზებია:

- ა. ვებ-გვერდი;
- ბ. ტელემარკეტინგი;
- გ. პირდაპირი გაყიდვები;
- დ. სოციალური ქსელი
- ე. ყოველივე ზემოთ ჩამოთვლილი;

რომელი ნიშანი განსაზღვრავს კონტრეტიკეტზე საერთაშორისო სტანდარტებს ღვინის წარმოების მენეჯმენტში

- ა. HACCP;
- ბ. ISO9001;
- გ. ISO17025;
- დ. SIB 234

ლიტერატურა

1. Wine marketing and sales 2nd Edition, Paul Wagner, Janeen Olsen, Liz Thach, 2010, pp413. Central Library Of GTU 663.2.67
2. Market-based management strategies for Growing customer Value and profitability, 4th Edition, Roger J. Best, 2005, pp497;

3. თ. დეკანოსიძე
„საქართველოს მევენახეობის სპეციფიკური მიკროზონები“. საქართველოს მეზღვაობის, მევენახეობის დამეღვინეობის ინსტიტუტი. თბილისი 2010 წ. 52 გვ.
4. კოლეთ ნავარი, ფრანსუაზ ლანგლადი „ენოლოგია“. (თარგმანი გ. სამანიშვილი). გამომცემლობა დიოგენე. თბილისი 2004 წელი. 367 გვ. სტუ-ს ცენტრალური ბიბლიოთეკა 663.2.6
5. J. Robinson, J. Harding; J. Voullamoz. „Wine grapes“. London 2012. Penguin Books Ltd. pp 1280;
6. ნ. ჩხარტიშვილი; ლ. უჯმაჯურიძე. „საქართველოს მევენახეობის წარსული და მომავალი მიმართულებები. თბილისი 2008 წ. (გამომცემულია საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდი მხარდაჭერით) 148 გვ. სტუ-ს ცენტრალური ბიბლიოთეკა -634.8.11
7. მევენახეობა - ქართარია, რამიშვილი;
8. ამპელოგრაფია - რამიშვილი;
9. საქართველოს კანონი ვაზისა და ღვინის შესახებ;
10. International organization of vine and wine. Paris 2014. 334p.
<http://www.oiv.int/oiv/info/en/publication/oiv#codex>