



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Téma: Opakování – Vady vína





evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Autor:</b>	<b>Ing. Milan Pučálka</b>
<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.1072
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Obor vzdělávání:</b>	Hotelnictví
<b>Vzdělávací oblast:</b>	Gastronomie
<b>Tematická oblast:</b>	Víno
<b>Vytvořeno dne:</b>	září 2013
<b>Anotace:</b>	Ověření znalostí ze znalostí vad vín.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Opakování – Vady vína

Jméno žáka:

Třída:

- 1) Kde a jak mohou ve víně vznikat vady?
- 2) Jak lze rozdělit vady vína?
- 3) Popište vadu vína, která se označuje jako „Korková pachut“?
- 4) Popište vadu vína, která se označuje jako „Vinný kámen“?
- 5) Popište vadu vína, která se označuje jako „Sírová pachut“?



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Opakování – Vady vína

Jméno žáka:

Třída:

**1) Kde a jak mohou ve víně vznikat vady?**

U výrobce (např. použitím nevhodné technologie, nedodržením technologie).

U konzumenta (např. nevhodných skladováním).

**2) Jak lze rozdělit vady vína?**

Odstranitelné – například dekantací.

Neodstranitelné.

**3) Popište vadu vína, která se označuje jako „Korková pachut“?**

Víno je cítit po korku, tato vada vzniká např. nevhodným skladováním vína.

**4) Popište vadu vína, která se označuje jako „Vinný kámen“?**

Tato vada vzniká nevhodným skladováním, projevuje se plovoucími částicemi ve víně.

**5) Popište vadu vína, která se označuje jako „Sírová pachut“?**

Vada se projevuje sirným zápachem vína, vzniká nedodržením technologie při výrobě vína.

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zdroje: ŠEDIVÝ, Rudolf. *Gastronomické pojmy – slovníček*. Příbram, 2002 (interní materiál ISS HPOS Příbram).

Tvorba otázek – vlastní.