

**INHOUDSOPGAVE SYLLABUS WIJNPROEFKUNDE (190 pagina's)**

1. ASPECTEN VAN HET WIJNPROEVEN
  - 1.1 Het proefformulier
  - 1.2 Uiterlijk
  - 1.3 Geur
  - 1.4 Smaak
  - 1.5 Algemeen oordeel
2. VORMEN VAN WIJNPROEVEN
  - 2.1 Analytisch wijnproeven
  - 2.2 Beschrijvend wijnproeven
  - 2.3 Rangschikkend wijnproeven
  - 2.4 Vergelijkend proeven en de driehoekstest
3. ZINTUIGFYSIOLOGIE
  - 3.1 Algemene werking van zintuigen
  - 3.2 De chemische zintuigen
  - 3.3 De overige zintuigen
4. KWALITEIT VAN DE OOGST
  - 4.1 De samenstelling van de druif
  - 4.2 De rijpingsperiode
  - 4.3 De fysiologische rijpheid
  - 4.4 Verbetering van de oogst door overrijping
5. HET WIJNBEREIDINGSPROCÉS
  - 5.1 Het kneuzen en ontstelen van de druiven
  - 5.2 Het persen van de druiven
  - 5.3 Het zwavelen van de oogst
  - 5.4 Verbetering oogst verhoging suikergehalte
  - 5.5 Beheersing van de alcoholische gisting
  - 5.6 Koude behandeling
  - 5.7 Klaring
6. RODE-WIJNBEREIDING
  - 6.1 Gisting met schillen en pitten: macération
  - 6.2 Invloed van rondpompen en temperatuur
  - 6.3 Moderne en nieuwe extractietechnieken
  - 6.4 De melkzuurgisting
  - 6.5 De rijping van rode wijn
  - 6.6 Koolzuurgasweking
  - 6.7 Thermovinificatie
  - 6.8 Continue vinificatie
7. WITTE-WIJNBEREIDING
  - 7.1 Onttroebeling van geperst druivensap
  - 7.2 Inweking vóór vergisting
  - 7.3 Koude-selectie en supra-extractie
  - 7.4 Hyperoxigenatie
  - 7.5 De invloed van de gistingstemperatuur
  - 7.6 Gisting en rijping op eikenhout
8. SAMENSTELLING VAN WIJN
  - 8.1 Koolstofchemie
  - 8.2 Bestanddelen met een zoete smaak
  - 8.3 Bestanddelen met een zure smaak
  - 8.4 Bestanddelen met een zoute smaak
  - 8.5 Bestanddelen met astringente smaken
  - 8.6 Overige smaak- en aromastoffen
9. FENOLVERBINDINGEN
  - 9.1 Fenolzuren en afgeleiden
  - 9.2 Anthocyanen
  - 9.3 Tannine
  - 9.4 De kleur van rode wijn
10. WIJNANALYSE
  - 10.1 Alcoholgehalte
  - 10.2 Suikergehalte (sucres réducteurs)
  - 10.3 Totaal zuurgehalte (acidité totale)
  - 10.4 Vluchtig zuurgehalte (acidité volatile)
  - 10.5 Zwaveldioxide, overige conserveermiddelen
11. DE ALCOHOLISCHE GISTING
  - 11.1 Het leven van de gist
  - 11.2 Gebruik van voorgeselecteerde gist
  - 11.3 Het verloop van de gisting
  - 11.4 Factoren van invloed op de alc. gisting
  - 11.5 Bijproducten van de alcoholische gisting
  - 11.6 Vorming van azijnzuur en hogere vetzuren
  - 11.7 Vorming van hogere alcoholen
  - 11.8 Estervorming
  - 11.9 Hogere alcoholen en esters bij witte wijn
  - 11.10 Giststilstand
12. ENZYMEN
  - 12.1 Hydrolasen
  - 12.2 Oxidatie enzymen
  - 12.3 Enzympreparaten
13. FOUTEN EN AFWIJKINGEN IN WIJN
  - 13.1 Kurk
  - 13.2 Sulfiet
  - 13.3 Oxidatie
  - 13.4 Afwijkingen in het wijnbereidingsproces
  - 13.5 Microbiologische afwijkingen
  - 13.6 Troebelheden en depot
14. EIKENHOUT
  - 14.1 Oorsprong
  - 14.2 Fabricage
  - 14.3 Geur- en smaakeffecten