

Vinfeil og kvalitetsavvik – Spørsmål

1. Hvilke aromaer får du av en vin med Brettanomyces?
2. Dersom en hvitvin har blitt gul mot brunlig i fargen, hva har mest sannsynlig skjedd med denne vinen?
3. Hvis du har en vin som er reduktiv, hvordan løser du dette?
4. Hvordan oppdager du om en vin har TCA/TBA?
5. Hvis du finner krystaller i bunnen av flasken, hva er dette? Og er det en vinfeil?

.