Табела 5.1. Спецификација предмета Технологија специјалних вина

Назив предмета:	Технологија специјалних вина
Наставник:	Владимир С. Пушкаш, Урош Д. Миљић
Статус предмета:	Изборни за Б
Број ЕСПБ:	10
Услов:	Нема

Циљ предмета

Стицање способности и академских вештина из области теорије и праксе у технологији специјалних вина. Разумевање појединих фаза и специфичности прераде грожђа и производње специјалних вина као и њихове међусобне повезаности. Образовање доктора технологије, способних да самостално организују огледе, тумаче резултате, контролишу и воде технолошки процес производње вина и специјалних вина.

Исход предмета

Разумевање значаја и повезаности квалитета грожђа и утицаја појединих фаза прераде грожђа и производње вина на квалитет финалног производа. Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитетно извођење целокупног процеса винификације. Способност самосталног решавања практичних проблема, способност организовања и контроле производње вина, способност самосталног постављања огледа и доношења закључака на основу добијених резултата и примену истих у практичне сврхе. Студент треба да буде упознат са најновијим трендовима у овој области.

Садржај предмета

Теоријска настава

Специфичности технологије специјалних вина. Производња специјалних вина, технолошка зрелост грожђа за поједине типове вина, берба, примарна прерада грожђа, обрада шире и кљука. Производња основног вина. Вођење примарне и секундарне алкохолне ферментације. Специфични техничко-технолошки захтеви у производњи појединих типова специјалних вина. Технологија производње појединих типова специјалних вина, слатких ботритизираних и неботритизираних вина, производња применом карбонске мацерације, производња пенушавих, полупенушавих белих, розе и црвених (црних) вина. Производња бисер вина, шери, порто и мадера. Постферментативна обрада, стабилизација и финализација вина.

Практична настава

Студијски истраживачки рад

Литература

1.В. Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986.
2.М. Блесић, Технологија вина, Пољопривредно-прехрамбени факултет Сарајево, 2016.
3. P. Ribéreau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud: Handbook of Enology Vol. 1: The Microbiology of Wine and Vinifications, John Wiley & Sons, Chichester, 2006.
4. P. Ribéreau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu: Handbook of Enology Vol. 2: The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments, John Willey & sons, New York, 2006.
5. L.J. Jacobson: Introduction to Wine laboratory practices and procedures, Springer, 2006.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 4	**Практична настава:** 2

Методе извођења наставе

Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; експерименталне вежбе у лабораторији; израда и презентација семинарског рада

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	10	усмени испит	40
семинарски рад	50		