

Табела 5.2 Спецификација предмета Савремени трендови у производњи вина

Студијски програм: Биотехнологија			
Назив предмета: Савремени трендови у производњи вина			
Наставник: Владимир С. Пушкаш			
Статус предмета: Изборни			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање основних научних и академских способности и знања из области савременог винарства. Детаљније упознавање са специфичним хемијским процесима који се одигравају током винификације. Упознавање са трендовима у производњи вина у традиционалним и новим винским регионима у свету. Стицање креативних способности за оптимизацију процеса производње вина у складу са својствима сировине и постављеним квалитетом производа.			
Исход предмета Познавање и разумевање технолошких захтева за квалитет грожђа и одабир одговарајућег поступка винификације вина у складу са захтевима квалитета и полазном сировином. Разумевање специфичних карактеристика, правилног одабира и примене поступака и уређаја у винском подруму. Способност самосталног сагледавања техничких карактеристика процеса, утицаја на готов производ и оперативног вођења винског подрума. Знање и оспособљеност за примену савремених енолошких средстава и техника, способност организовања и контроле производње вина.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Утицај климатских промена на планирање бербе и пријем грожђа у циљу пројекције појединих фаза прераде, зависно од квалитета сировине, ка добијању вина унапред задатог квалитета и категорије. Квасци, бактерије и плесни као радни и производни микроорганизми. Процес алкохолне ферментације шире и кљука. Спонтана и контролисана алкохолна ферментација. Killer сојеви. Аутохтони и не-Saccharomycetes квасаци у производњи вина. Бактерије млечне киселине у производњи вина. Спонтана и индукована јабучно-млечна ферментација. Имобилизација микроорганизма у производњи појединих типова вина. Детаљно спознавање фаза неге вина, стабилизације (физичко-хемијске и микробиолошке), материјала, услова и трајања дозревања и старења вина. Примена савремене опреме, средстава и поступака у циљу обезбеђења правилног тока неге вина у потребном временском периоду. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе шире и вина и винификације. Погонске вежбе.			
Литература 1. В. Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986. 2. R.S. Jackson, Wine Tasting: A Professional Handbook, Elsevier Academic Press, San Diego, 2002. 3. Н. König, G. Uden, J. Fröhlich: Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine. Springer-Verlag. Berlin, 2009. 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.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 3	Практична настава: 3
Методe извођења наставе Теоријска и практична настава се изводи коришћењем савремених метода презентације, уз активно учешће студената.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања	5	усмени испит	30
практична настава	10		
колоквијуми	25		
семинарски рад	30		