Табела 5.2 Спецификација предмета Савремени трендови у производњи вина

Студијски програм:	Биотехнологија
Назив предмета:	Савремени трендови у производњи вина
Наставник:	Владимир С. Пушкаш; **Урош Д. Миљић**
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 тренодвима 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 квакитетом 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 самосталнох сагледавања техничких карактеристика процеса, утицаја на готов производ и оперативног вођења винског подрума. Знање и оспсобљеност за примену савремених енолошких средстава и техника, способност организовања и контроле производње вина**.**

Садржај предмета

Теоријска настава

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-Saccharomyces 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.

Практична настава

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. М. Блесић, Технологија вина, Пољопривередно-прехрамбени факултет Сарајево, 2016.
3. R.S. Jackson, Wine Tasting: A Professional Handbook, Elsevier Academic Press, San Diego, 2002.
4. H. König, G. Unden, J. Fröhlich: Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine. Springer-Verlag. Berlin, 2009.
5. 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

Методе 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		