Табела 5.2. Спецификација предмета Хемија грожђа и вина

Студијски програм:	Биотехнологија
Назив предмета:	Хемија грожђа и вина
Наставник:	Владимир С. Пушкаш, Јелена Ј. Вулић, Урош Д. Миљић
Статус предмета:	Изборни
Број ЕСПБ:	5
Услов:	Нема

Циљ предмета

Стицање основних научних и академских способности и знања из области увологије и разумевање међусобне повезаности хемијског састава грожђа и квалитета вина. Трансформације појединих компоненти грожђа током хемијских процеса који се одигравају у процесу винификације. Стицање креативних способности за оптимизацију процеса производње вина у складу са својствима сировине и постављеним квалитетом производа.

Исход предмета

Разумевање значаја и повезаности хемијског састава грожђа и шире на производњу вина и на квалитет финалног производа. Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитет грожђа и одабир одговарајућег начина прераде грожђа и производње вина у складу са захтевима квалитета полазне сировине. Разумевање хемијских процеса који се одигравају током старења и формирања вина, као и процеса кварења и појаве мана и недостатака у вину.

Садржај предмета

Теоријска настава

Утицај агроеколошких услова на хемијски састав грожђа. Процес сазревања грожђа и накупљања појединих компоненти битних за квалитет вина. Хемијски састав грожђа као предуслов за производњу одређеног типа вина. Хемијски састав вина-примарни и секундарни продукти алкохолне и јабучно-млечне ферментације. Промене појединих компоненти вина током старења и сазревања вина, бојене, фенолне материје, bouquet. Средства за заштиту и стабилизацију вина. Продукти настали услед појава кварења и мана вина.

Практична настава

Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе грожђа, шире и вина

Литература

1. Љ. Јазић, Н. Ружић: Практикум за технологију вина (анализа вина), Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 1982 .
2. Б.Љ. Милић, С.М. Ђилас, Ј.М. Чанадановић-Брунет, М.Б. Сакач, Биљни полифеноли, Технолошки факултет, Универзитет у Новом Саду, Нови Сад 2000.
3. C. Galanakis: Handbook of Grape Processing By-Products, 1st Ed., Sustainable Solutions, Elsevier, Academic Press, 2017.
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. J.L. Jacobson: Introduction to Wine Laboratory Practices and Procedures. Springer Science & Business Media, Inc., New York, 2006.

Број часова активне наставе	**Теоријска настава:** 3	**Практична настава:** 2

Методе извођења наставе

Интерактивна предавања уз коришћење видео презентације, лабораторијске вежбе- самосталне или у мањим групама, консултације.

Оцена знања (максимални број поена 100)

Предиспитне обавезе	**поена**	**Завршни испит**	**поена**
активност у току предавања	5	усмени испит	40
практична настава	25		
колоквијуми	30		