

Табела 5.2. Спецификација предмета Хемија грозђа и вина

Студијски програм: Биотехнологија			
Назив предмета: Хемија грозђа и вина			
Наставник: Владимир С. Пушкац , Весна Т. Тумбас Шапоњац			
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 грозђа и квалитета вина. Трансформације појединих компоненти грозђа 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 грозђа и шире на производњу вина и на квалитет финалног производа. Познавање и разумевање основних технолошких захтева за квалитет грозђа и одабир одговарајућег начина прераде грозђа 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 <i>Теоријска настава</i> Утицај агроеколошких услова на хемијски састав грозђа. Процес сазревања грозђа и накупљања појединих компоненти битних за квалитет вина. Хемијски састав грозђа као предуслов за производњу одређеног типа вина. Хемијски састав вина-примарни и секундарни производи 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. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе грозђа, 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. С. 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
Методe 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		