

Табела 5.2. Спецификација предмета Технологија вина

Студијски програм: Биотехнологија			
Назив предмета: Технологија вина			
Наставник: Владимир С. Пушкац ; Урош Д. Миљећ			
Статус предмета: Обавезан			
Број ЕСПБ: 7			
Услов: Нема			
Циљ предмета Стицање основних научних и академских способности и знања из области технологије вина. Разумевање појединих фаза прераде грозђа и производње вина као и њихове међусобне повезаности. Образовање инжењера технологије, способних да самостално организују, контролишу и воде технолошки процес производње вина.			
Исход предмета Разумевање значаја и повезаности квалитета грозђа и утицаја појединих фаза прераде грозђа 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.			
Садржај предмета <i>Теоријска настава</i> Повезаност ампелографије, увологије и технологије вина. Основни хемијски састав грозђа. Производња вина, берба, примарна прерада грозђа, и обрада шире и кљука. Вођење алкохолне ферментације шире и кљука. Формирање и трансформације појединих компоненти током процеса ферментације и мацерације. Споредне ферментације. Технологија производње појединих типова вина, бела, ружичаста и црвена вина. Постферментативна обрада, стабилизација и финализација вина. Кварење, мане и недостаци вина. Разливање вина у боце. Стандарди сензорне оцене вина. <i>Практична настава</i> Лабораторијске вежбе из области физичко-хемијске анализе грозђа, шире и вина, као и производња вина у лабораторијским условима, погонске вежбе.			
Литература 1. В. Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986. 2. М. Блесић, Технологија вина, Пољопривредно-прехрамбени факултет Сарајево, 2016. 3. Љ. Јазих, Н. Ружић: Практикум за технологију вина (анализа вина), Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 1982. 4. 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. 5. P. Ribéreau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu: Handbook of Enology Vol. 2: The Chemistry of Wine Stabilization and Treatments, John Wiley & sons, New York, 2006. 6. J.L. Jacobson: Introduction to Wine Laboratory Practices and Procedures. Springer Science & Business Media, Inc., New York, 2006.			
Број часова активне наставе		Теоријска настава: 4	Практична настава: 3
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		