

Табела 5.2 Спецификација предмета на студијском програму Енологија, специјалистичких академских студија

Назив предмета:	Сировине у технологији вина		
Наставници:	Весна М. Вучуровић		
Статус предмет:	изборни предмет на студијском програму		
Број ЕСПБ:	4		
Услов:	Нема		
Циљ предмета			
<p>СТИЦАЊЕ научних способности и академских вештина везаних за познавање технолошких карактеристика сировина које се могу користити за производњу вина и воћних вина. РАЗУМЕВАЊЕ међусобне повезаности састава и квалитета сировине и квалитета произведеног вина. УПОЗНАВАЊЕ студената са захтевима квалитета које сировине за производњу вина морају испуњавати како би се добио производ врхунског, стандардног и препознатљивог квалитета. УПОЗНАВАЊЕ са сировинама које се користе у производњи специјалних вина.</p>			
Исход предмета			
<p>Свршени студенти биће оспособљени за самостално познавање и разумевање основних технолошких захтева квалитета гроздја и воћа, као и за одабир одговарајућег начина прераде сировина за производњу вина и воћних вина, у складу са захтевима квалитета. На основу познавања утицаја технолошких карактеристика сировине на квалитет вина, моћи ће водити технолошки процес у жељеном правцу са очекиваним исходом.</p>			
Садржај предмета			
<p>Најважније сорте винове лозе. Врсте воћа у производњи воћних вина. Процес сазревања гроздја и воћа и накупљања појединих компоненти битних за квалитет вина. Технолошке карактеристике гроздја као предуслов за производњу одређеног типа вина. Технолошке карактеристике воћа као предуслов за производњу одређеног типа воћног вина. Повезаност карактеристика сировине и поступка примарне прераде. Корекције технолошких карактеристика сировине. Производња концентрисане и ректификоване шире. Ароматичне биљке у производњи специјалних вина. Ликери у производњи пенушавих вина. Поступак шаптализације. Производња матичног квасца. Енолошка средства: енолошки танини, инактивирани квасци, продукти аутолизе квасаца, полисахариди, средства за стабилизацију, биљни протеини, комбинована средства.</p>			
Препоручена литература			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Петар Циндрић, Нада Кораћ, Владимир Ковач, Сорте винове лозе, Полјопривредни факултет Нови Сад, Прометеј Нови Сад, 2000. 2. Y. H. Hui, Handbook of fruits and fruit processing, Blackwell Publishing, 2006. 3. Alev Bayindirli, Enzymes in fruit and vegetable processing-Chemistry and engineering applications, Taylor and Francis group, 2010. 4. Ron S. Jackson, Wine Science: Principles and Applications, Elsevier, USA, 2008. 			
Број часова активне наставе	Предавања:	2	Студијски истраживачки рад: 2
Методе извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Семинарски рад	40	Усмени испит	50
Практична настава	0		
Активност	10		