

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

<b>Назив предмета:</b>	<b>Физичко-хемијске анализе у технологији вина</b>		
<b>Наставници:</b>	<b>Владимир Пушкаш</b>		
Статус предмет:	изборни предмет на студијском програму		
Број ЕСПБ:	7		
Услов:	Нема		
<b>Циљ предмета</b>			
<p>Упознавање студента са, пре свега, начинима одређивања механичких особина грожђа, саставом и уделом компоненти у појединим деловима грозда и бобице, као и других сировина за производњу вина. Познавање начина праћења и одређивања, једињења и група једињења, њихових међусобних интеракција, које се одражавају на састав и квалитет вина. Кроз дубље познавање проблематике, студент ће бити у стању да деловањем у одговарајућим фазама производње, а на бази адекватно добијених аналитичких резултата, фаворизује или спречава одређене процесе и промене, које утичу на крајњи квалитет и стабилност вина. Битно је и препознавање и повезивање сензорних особина са одговарајућим компонентама грожђа или продуктима насталим током технолошког процеса.</p>			
<b>Исход предмета</b>			
<p>Оспособљеност студента за дубље познавање и примену метода анализа у технологији вина. Познавање прихваћене и верификоване методе одређивања и значај појединих једињења и група једињења, као и њихових међусобних интеракција за технолошки процес производње и квалитет вина. Као резултат наведеног, моћи ће да усмерава и води технолошки процес у жељеном правцу, фаворизујући жељене карактеристике вина.</p>			
<b>Садржај предмета</b>			
<p>Упознавање са потребама, значајем и радом енолошких, пре свега, погонских лабораторија, за квалитетно вођење и контролу процеса производње вина. Анализа компоненти и карактеристика од значаја за избор момента бербе и начина прераде у циљу добијања жељеног квалитета вина. Анализа садржаја угљених хидрата, ацидитета. Анализа фенолних, азотних, ароматичних, минералних, материја у шири и вину. Могућности одређивања фенолне и ароматске зрелости. Одређивање појединих примарних и секундарних метаболита квасаца и бактерија, који су значајнији за квалитет вина или су показатељи кварења и недостатака вина. Утврђивање присуства и садржаја појединих адитива и конзерванаса у шири и вину.</p>			
<b>Препоручена литература</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Compendium of International methods of wine and must analysis, International organisation of vine and wine, Edition 2013, vol. 1, OIV-18, Paris.</li> <li>2. Compendium of International methods of wine and must analysis, International organisation of vine and wine, Edition 2013, vol. 2, OIV-18, Paris.</li> <li>3. Jacobson L.J., Introduction to Wine laboratory practices and procedures, Springer, 2006.</li> </ol>			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Предавања:</b>	<b>3</b>	<b>Студијски истраживачки рад: 3</b>
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; експерименталне вежбе у лабораторији; израда и презентација семинарског рада			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	<b>поена</b>	<b>Завршни испит</b>	<b>поена</b>
Семинарски рад I	20	Усмени испит	50
Семинарски рад II	20		
Активност	10		