

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

Назив предмета:	Производни микроорганизми у технологији вина		
Наставници:	Јелена М. Додић, Јована А. Граховац		
Статус предмет:	изборни предмет на студијском програму		
Број ЕСПБ:	4		
Услов:	Нема		
Циљ предмета	<p>СТИЦАЊЕ научних способности и академских вештина из области примене производних микроорганизама (квасаца, бактерија, плесни) у технологији вина, као и детаљније разумевање ефеката њихове метаболичке активности у специфичном окружењу на тип и квалитет произведеног вина.</p>		
Исход предмета	<p>Свршени студенти биће едуковани за познавање и разумевање значаја и улоге производних микроорганизама у технологији вина, разумевање принципа одржавања производног соја у смислу очувања и побољшања његових технолошких карактеристика. Моћи ће самостално да разматрају узрочно-последичне везе између производних микроорганизама и различитих фаза производње вина, као и квалитета готовог производа.</p>		
Садржај предмета	<p>Квасци у енологији. Алкохолна ферментација. Спонтана и контролисана алкохолна ферментација. <i>Killer</i> квасци. Не-<i>Saccharomyces</i> квасци у технологији вина. <i>Sur lie</i> поступак у технологији вина. Бактерије млечне киселине у енологији. Јабучно-млечна ферментација. Спонтана и индукована јабучно-млечна ферментација. Производни микроорганизми у технологији специјалних вина. Изолација и селекција аутохтоних микроорганизама, производња стартер култура и њихова примена у технологији вина. Мешане (здружене) стартер културе. Имобиловани микроорганизми у технологији вина. Примена генетичког инжењерства са аспекта технологије вина.</p>		
Препоручена литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Doneche, B., Lonvaud, A. (2006) Handbook of Enology, The Microbiology of Wine and Vinifications, Volume 1, 2nd edition, John Wiley & Sons. Chichester, England. 2. König, H., Uden, G., Fröhlich, J. (2009) Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine. Springer-Verlag. Berlin. 3. Walker G.M. (1998) Yeast Physiology and Biotechnology, Wiley. 		
Број часова активне наставе	Предавања:	2	Студијски истраживачки рад:
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	30	Усмени испит	50
Тест	20		