

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

Назив предмета: Технологија специјалних вина			
Наставници: Владимир С. Пушкаш			
Статус предмета: Изборни за студијски програм			
Број ЕСПБ: 10			
Услов: нема			
Циљ предмета Стицање способности и академских вештина из области теорије и праксе у технологији специјалних вина. Разумевање појединих фаза и специфичности прераде грожђа и производње специјалних вина као и њихове међусобне повезаности. Образовање доктора технологије, способних да самостално организују огледе, тумаче резултате, контролишу и воде технолошки процес производње вина и специјалних вина.			
Исход предмета Разумевање значаја и повезаности квалитета грожђа и утицаја појединих фаза прераде грожђа 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. Студент треба да буде упознат са најновијим трендовима у овој области.			
Садржај предмета Специфичности технологије специјалних вина. Производња специјалних вина, технолошка зрелост грожђа за поједине типове вина, берба, примарна прерада грожђа, обрада шире и кљука. Производња основног вина. Вођење примарне и секундарне алкохолне ферментације. Специфични техничко-технолошки захтеви у производњи појединих типова специјалних вина. Технологија производње појединих типова специјалних вина, слатких ботритизираних и неботритизираних вина, производња применом карбонске мацерације, производња пенушавих, полупенушавих белих, розе и црвених (црних) вина. Производња бисер вина, шери, порто и мадера. Постферментативна обрада, стабилизација и финализација вина.			
Препоручена литература 1. В. Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986. 2. Г.Г. Валујко: Савременни методи производства виноградних вин, Легкаја и пицчевеја промишљенност, Москва, 1984. 3. Ј. Рибереа-Гајон, Е. Пејно, О. Рибереау-Гајон, П. Сјудро: Теорија и практика виноделија, Москва, 1981. 4. Е. Reynaud: Connaissance et travail du vin, Dunod, Paris, 1971. 5. P.G. Garoglio: La nuova enologia; tratto di scienza enologica applicata alla Tecnologia e all'analisi del vino, Istituto di industrie agrarie, Firenze, 1965. 6. Recueil des methodes internationales d'analyse des vins et des mouts, OIV Edition officielle, Paris, 1978.			
Број часова активне наставе		предавања: 4	Студијски истраживачки рад: 2
Методе извођења наставе Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда и презентација семинарског рада.			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
Активности у току наставе	10	Испит	40
Семинарски рад	50		