

Biotehnički fakultet / Kontinentalno voćarstvo i ljekovito bilje / VINARSTVO

Uslovljenost drugim predmetima	Nema
Ciljevi izučavanja predmeta	Sticanje znanja iz oblasti tehnologije vina. Upoznavanje studenata sa tradicionalnim i savremenim procesom primarne prerade grožđa, opremanjem i održavanjem podruma, načinom vinifikacije i uticajem na kvalitet vina.
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Doc.dr Danijela Raičević
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanja, vježbe, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit
I nedjelja, pred.	Uvod i definicija predmeta. Istorija vinarstva u svijetu i kod nas.
I nedjelja, vježbe	Najvažnije vinske destinacije i proizvođači vina.
II nedjelja, pred.	Vrste podruma. Standardi i propisi u građenju vinskih podruma.
II nedjelja, vježbe	Projektovanje vinskog podruma.
III nedjelja, pred.	Najvažnije vinske sorte grožđa. Mehanički i hemijski sastav grožđa.
III nedjelja, vježbe	Određivanje tehnološke zrelosti grožđa. Određivanje sadržaja šećera i ukupnih kiselina i pH u širi.
IV nedjelja, pred.	Berba, transport i prijem grožđa u podrum.
IV nedjelja, vježbe	Određivanje mehaničkog sastava grožđa.
V nedjelja, pred.	Primarna prerada grožđa.
V nedjelja, vježbe	Popravka hemijskog sastava šire.
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I
VI nedjelja, vježbe	Posjeta vinariji.
VII nedjelja, pred.	Enološka sredstva. Alkoholna fermentacija.
VII nedjelja, vježbe	Upotreba i određivanje količina enoloških sredstava.
VIII nedjelja, pred.	Različite metode vinifikacije. Tehnologija bijelih, roze, crvenih i specijalnih vina.
VIII nedjelja, vježbe	Određivanje specifične težine i pH vrijednosti u vinu.
IX nedjelja, pred.	Njega i dorada vina.
IX nedjelja, vježbe	Određivanje alkohola i ukupnih kiselina u vinu.
X nedjelja, pred.	Uslovi u podrumu koji utiču na kvarenja i mane vina.
X nedjelja, vježbe	Određivanje isparljivih kiselina u vinu.
XI nedjelja, pred.	Oprema i instalacije u vinariji.
XI nedjelja, vježbe	Određivanje slobodnog i ukupnog SO ₂ u vinu.
XII nedjelja, pred.	Kolokvijum II
XII nedjelja, vježbe	Posjeta vinariji.
XIII nedjelja, pred.	Vinski sudovi. Održavanje i čišćenje vinskih sudova.
XIII nedjelja, vježbe	Obračunavanje količine sumpornih sredstava koja je potrebna za tehnološki zdravo vino.
XIV nedjelja, pred.	Kontrola proizvodnje u podrumu.
XIV nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja redukujućeg šećera i ekstrakta u vinu.
XV nedjelja, pred.	Vinska kultura.
XV nedjelja, vježbe	Senzorno ocjenjivanje vina.
Obaveze studenta u toku nastave	Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, rade seminarski rad, kolokvijume i završni ispit.
Konsultacije	U dogovoru sa studentima jedan sat nedeljno.
Opterećenje studenta u casovima	
Literatura	Studenti će dobiti štampani materijal. Ostala literatura: Radovanović V. (1986): Tehnologija vina, Građevinska knjiga, Beograd; Blesić M., Mijatović D., Radić G., Blesić S. (2013): Praktično vinogradarstvo i vinarstvo, Sarajevo; Jackson, S.R. (2008) Wine science, Principles and application,

	2. izd., Elsevier Inc. London; Daničić M. (1988): Tehnologija vina (praktikum), Beograd, Poljoprivredni fakultet; Zoričić M. (1996): Podrumarstvo, Globus, Zagreb; Paunović R., Daničić M. (1967): Vinarstvo i tehnologija jakih alkoholnih pića, Zadruga knjiga, Beograd
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje	Prisustvo i aktivnost na času: 5 bodova SeminarSKI rad: 5 bodova Kolokvijum: (2 x 20) 40 bodova Završni ispit: 50 bodova Ocjene i poeni: : A (≥ 90 do 100 poena); B (≥ 80 do < 90); C (≥ 70 do < 80); D (≥ 60 do < 70); E (≥ 50 do < 60); F < od 50
Posebne naznake za predmet	
Napomena	
Ishodi učenja	Nakon sto student položi ispit, biće u mogućnosti da: - Pozna je značaj tehnologije vina kao multidisciplinarne oblasti; - Usvoji znanja o modernom podrumarstvu, koji se temelji na istorijskoj tradiciji u gradnji vinskih podruma; - Pozna je hemijski sastav grožđa i vina, faze i postupke u proizvodnji i doradi vina, osnovne tehničko-tehnološke uslove proizvodnje i elemente kvaliteta vina; - Analizira, opiše i pozna je najvažnija sortna vina;. - Projektuje po standardima i propisima vinske podume; - Upotrijebi uređaje i opremu u podrumu; - Primijeni inženjerski pristup u identifikovanju i rješavanju problema vezi sa proizvodnjom i kvalitetom vina; - Pozna je uzroke i uslove za razvoj kvarenja i mana vina i mjere za njihovo sprečavanje i sanaciju; - Senzorno ocjenjuje kvalitet vina; - Pozna je organizacione i dokumentacione zahtjeve u proizvodnji vina.