

Biotehnički fakultet / VOĆARSTVO, VINOGRADARSTVO I VINARSTVO / KVALITET VINA I NJEGOVO ČUVANJE

Naziv predmeta:	KVALITET VINA I NJEGOVO ČUVANJE			
Šifra predmeta	Status predmeta	Semestar	Broj ECTS kredita	Fond časova (P+V+L)
12337	Obavezan	2	5	3+0+2
Studijski programi za koje se organizuje	VOĆARSTVO, VINOGRADARSTVO I VINARSTVO			
Uslovljenost drugim predmetima	Vinarstvo i prerada grožđa / Vinarstvo			
Ciljevi izučavanja predmeta	Upoznavanje studenata sa postupkom proizvodnje vina, utvrđivanje kvaliteta vina (fizičko-hemijske analize i ocjena senzornih svojstava) i uslovima i načinima njege i čuvanja vina.			
Ishodi učenja	Studenti će nakon slušanja ovog predmeta: Poznavati postupak proizvodnje crvenih vina; Određivati parametre hemijskog sastava kljuka/šire; Analizirati tok fermentacije; Analizirati hemijski sastav vina (klasične referentne metode i brze priručne metode u podrumu); Analizirati senzorna svojstva vina; Organizovati tehnološki postupak pri proizvodnji crvenih i bijelih vina; Organizovati tehnološki postupak tokom dorade, njege, čuvanja i starenja vina.			
Ime i prezime nastavnika i saradnika	Prof. dr Radmila Pajović-Šćepanović			
Metod nastave i savladanja gradiva	Predavanje, vježbe u enološkoj laboratoriji i vinarskom podrumu, posjeta vinarijama, konsultacije, seminarski rad, kolokvijumi i završni ispit.			
Plan i program rada				
Pripremne nedjelje	Priprema i upis semestra			
I nedjelja, pred.	Upoznavanje studenata sa predmetom, metodom i planom rada;			
I nedjelja, vježbe	Posjeta ogledne vinarije Biotehničkog fakulteta radi upoznavanja sa tehnološkim procesom proizvodnje vina;			
II nedjelja, pred.	Parametri hemijskog sastava grožđa, šire i vina;			
II nedjelja, vježbe	Muljanje grožđa, sumporisanje kljuka i punjenje sudova za fermentaciju;			
III nedjelja, pred.	Činioci kvaliteta vina; Fizičko-hemijske analize parametara kvaliteta vina;			
III nedjelja, vježbe	Određivanje hemijskog sastava kljuka / šire: šećer, ukupne kisline, pH;			
IV nedjelja, pred.	Instrumentalne metode analize parametra u vinu (spektrofotometrija i HPLC);			
IV nedjelja, vježbe	Praćenje toka fermentacije (analiza specifične težine šire);			
V nedjelja, pred.	Ocjenjivanje kvaliteta vina;			
V nedjelja, vježbe	Otakanje vina sa komine, Analiza toka fermentacije;			
VI nedjelja, pred.	Kolokvijum I;			
VI nedjelja, vježbe	Posjeta privatnim vinarijama sub-regiona Piperi;			
VII nedjelja, pred.	Senzorno ocjenjivanje vina;			
VII nedjelja, vježbe	Određivanje sadržaja alkohola u pripremljenom vinu – brza metoda;			
VIII nedjelja, pred.	Tehnika degustacije; Pojmovi iz sensorike;			
VIII nedjelja, vježbe	Metode senzornog ocjenjivanja vina: OIV-e i Bux-Baum;			
IX nedjelja, pred.	Zakonska regulativa u oblasti kontrole kvaliteta vina;			
IX nedjelja, vježbe	Otakanje vina sa prvog taloga – stelje i pretakanje vina u zatvorene sudove;			
X nedjelja, pred.	Tehnološki postupci osnovnih operacija u pripremi vina i njihov uticaj na kvalitet vina;			
X nedjelja, vježbe	Analiza specifične težine vina i sadržaja alkohola upotrebom destilacionog aparata i hidrostatičke vage;			
XI nedjelja, pred.	Postupci njege i dorade vina tokom dozrijevanja vina; Mjere stabilizacije vina;			
XI nedjelja, vježbe	Spektrofotometrijske analize vina;			
XII nedjelja, pred.	Starenje vina i razlivanje vina u boce;			
XII nedjelja, vježbe	Tumačenje parametra hemijskog sastava i senzorne ocjene vina;			

XIII nedjelja, pred.	Vinski sudovi i prostorije za čuvanje i njegu vina;					
XIII nedjelja, vježbe	Posjeta vinarskog podruma "Plantaže 13 Jul";					
XIV nedjelja, pred.	Mikrooksigenacija vina; Čuvanje vina u barique sudovima;					
XIV nedjelja, vježbe	Drugo otakanje vina sa taloga;					
XV nedjelja, pred.	Kolokvijum II;					
XV nedjelja, vježbe	Flaširanje vina, Etiketiranje vina; Tumačenje podataka hemijske analize vina;					
Opterećenje studenta	Nedjeljno: 5 kredita x 40/30= 6 sati i 40 minuta. Struktura: 3 sata predavanja, 2 sata vježbi, 1 sat i 40 minuta samostalnog rada uključujući i konsultacije U toku semestra: Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 nedelja = 106 sati i 40 minuta Neophodne pripreme prije početka semestra (administracija, upis, ovjera) 2 x 6 sati i 40 minuta = 13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30 = 150 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom roku uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema) i 30 sati (dopunski rad).					
Nedjeljno			U toku semestra			
5 kredita x 40/30=6 sati i 40 minuta 3 sat(a) teorijskog predavanja 2 sat(a) praktičnog predavanja 0 vježbi 1 sat(a) i 40 minuta samostalnog rada, uključujući i konsultacije			Nastava i završni ispit: 6 sati i 40 minuta x 16 =106 sati i 40 minuta Neophodna priprema prije početka semestra (administracija, upis, ovjera): 6 sati i 40 minuta x 2 =13 sati i 20 minuta Ukupno opterećenje za predmet: 5 x 30=150 sati Dopunski rad za pripremu ispita u popravnom ispitnom roku, uključujući i polaganje popravnog ispita od 0 do 30 sati (preostalo vrijeme od prve dvije stavke do ukupnog opterećenja za predmet) 30 sati i 0 minuta Struktura opterećenja: 106 sati i 40 minuta (nastava), 13 sati i 20 minuta (priprema), 30 sati i 0 minuta (dopunski rad)			
Obaveze studenta u toku nastave			Studenti su obavezni da pohađaju nastavu, odrade vježbe u laboratoriji i vinarskom podrumu, rade oba kolokvijuma i završni ispit.			
Konsultacije			Utorkom od 13 do 14h.			
Literatura			1. M. Daničić (1988): Tehnologija vina – Praktikum, Poljoprivredni fakultet Beograd – Zemun; 2. B. W. Zoecklein, K. C. Fugelsang, B. H. Gump, F. S. Nury, (1995): Wine Analysis and Production, The Chapman-Hall Enology Library, New York.; 3. T. Košmarel, Milica Kač (2003): Osnovne kemijske analize mošta i vina; Laboratorijske vježbe za predmet Tehnologija vina, Biotehnički fakultet, Univerzitet u Ljubljani; 4. P. Ribereau-Gayon et al (2000)., Handbook of enology, Vo1 2. The Chemistry and wine stabilization and treatments, Chapman&Hall; Dunod, Paris; 5. V. Radovanović (1986): Tehnologija vina, Građevinska knjiga, Beograd.; .			
Oblici provjere znanja i ocjenjivanje			Aktivnosti na predavanjima i vježbama 5 poena; Seminarski 5 poena (usmeno); Dva kolokvijuma po 20 poena; Završni ispit 50 poena. 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						
Ocjena:	F	E	D	C	B	A
Broj poena	manje od 50 poena	više ili jednako 50 poena i manje od 60 poena	više ili jednako 60 poena i manje od 70 poena	više ili jednako 70 poena i manje od 80 poena	više ili jednako 80 poena i manje od 90 poena	više ili jednako 90 poena