

ТЕХНОЛОГИЈА ЈАКИХ АЛКОХОЛНИХ ПИЋА И ПИВА

(др Немања Милетић, доцент)

1. Основни принципи дестилације.
2. Врсте дестилација.
3. Апарати за дестилацију са прекидним радом код производње јаких алкохолних пића.
4. Апарати за дестилацију са непрекидним радом код производње јаких алкохолних пића.
5. Дестилација код производње јаких алкохолних пића. Коефицијент ректификације.
6. Дестилација код производње јаких алкохолних пића: метанол, виши алкохоли, фурфурал.
7. Бензалдехид и цијановодонична киселина код јаких алкохолних пића.
8. Хемијске промене при дестилацији.
9. Улога бакра током дестилације.
10. Ракија од шљива. Ракија од сувих шљива.
11. Ракија од крушака.
12. Могућност коришћења цибре након дестилације.
13. Сазревање и одлеживање воћних дестилата. Хемијски састав храстовог дрвета.
14. Традиционална производња храстових буради.
15. Физичке промене током сазревања дестилата.
16. Хемијске промене током сазревања дестилата. Улога кисеоника.
17. Хемијске промене током сазревања дестилата. Старење састојака насталих дестилацијом.
18. Хемијске промене током сазревања дестилата. Реакције дрво-дестилат.
19. Стављање дестилата на сазревање.
20. Физичка стабилизација јаких алкохолних пића. Убрзано старење јаких алкохолних пића. Адитиви.
21. Мане и поправке квалитета воћних ракија.
22. Јечам као сировина за добијање пива. Анатомска грађа зрна јечма.
23. Јечам као сировина за добијање пива. Хемијски састав зрна јечма. Механичка анализа јечма.
24. Хмељ као сировина за добијање пива.
25. Технологија слада. Пријем, чишћење, ускладиштење јечма.
26. Технологија слада. Мочење јечма. Клијање јечма.
27. Технологија слада. Сушење зеленог слада. Дорада и ускладиштење слада.
28. Производња сладовине. Дробљење слада. Укомљавање слада.
29. Производња сладовине. Филтрација сладовине. Варење и хмељење сладовине. Бистрење и хлађење сладовине.
30. Технологија пива. Главно и накнадно врење. Бистрење пива.