

ТЕХНОЛОГИЈА ВИНА

(др Немања Милетић, доцент)

1. Грожђе као сировина за добијање вина. Механичка састав.
2. Сазревање грожђа. Појава племените плесни.
3. Чиниоци који утичу на квалитет грожђа/вина. Ледено вино.
4. Најзаступљеније сорте винове лозе у свету и код нас.
5. Хемијски састав шире. Угљени хидрати. Фелингов тест.
6. Пектинске материје. Смоласте материје. Служасте материје.
7. Ацидитет шире. Органске киселине и њихове соли у вину.
8. Фенолна једињења (секундарни метаболити). Флавоноиди. Антоцијаниди.
9. Танини. Микрооксидација.
10. Ароматичне и букетне материје. Воштана и масна једињења. Азотна једињења. Витамини.
11. Ензими. Минералне материје.
12. Одређивање времена бербе грожђа.
13. Поправка хемијског састава шире – поправка сласти.
14. Поправка хемијског састава шире – поправка ацидитета.
15. Поправка хемијског састава вина.
16. Примена сумпор-диоксида у винарству.
17. Алкохолна ферментација. Стадијуми развоја винских квасаца.
18. Алкохолна ферментација. Утицај састава шире и еколошких фактора на врење.
19. Алкохолна ферментација. Примена селекционисаног квасца.
20. Производња црног вина.
21. Производња розе вина.
22. Производња специјалних вина.
23. Производња белог вина. Јабучно-млечно врење.
24. Производња белог вина од црног грожђа. Производња ружичастих вина.
25. Биолошка стабилизација полуслатких вина. Методе стабилизације.
26. Обрада и чување вина.
27. Физичка стабилизација вина. Бистрење вина.
28. Физичка стабилизација вина. Филтрирање вина. Флотација вина.
29. Физичка стабилизација вина. Хладна стабилизација. Пастерација.
30. Егализовање и купажирање вина. Сазревање и старење вина. Разливање вина у флаше. Класификација вина.
31. Кварење и мане вина. Утврђивање узрока кварења и манама вина.
32. Вински цвет. Цинкност вина.
33. Млечно кварење вина. Заврелица. Служавост вина.
34. Мане вина.
35. Дегустација вина.