

# Tehnologija proizvodnje bijelih, ružičastih i crnih vina (228257)

## Nositelj predmeta

[prof. dr. sc. Ana Jeromel](#)

## Opis predmeta

Cilj predmet je omogućiti studentima usvajanje temeljnih znanja o postupcima primarne prerade grožđa i tehnologiji proizvodnje bijelih, ružičastih i crnih vina te ih osposobiti za odabir prikladnog tehnološkog procesa, postupka dorade, dozrijevanja i čuvanja vina s obzirom na specifičnosti kultivara i proizvodne godine u uvjetima mediteranskog područja.

ECTS: **3.00**

Engleski jezik: **R1**

E-učenje: **R1**

**Sati nastave: 30**

Predavanja: 30

### Izvođač predavanja

- [izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika](#)
- [izv. prof. dr. sc. Željko Andabaka](#)

### Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 61-70%

Dobar (3): 71-80%

Vrlo dobar (4): 81-90%

Izvrstan (5): 91-100%

## Vrsta predmeta

- Diplomski studij / Mediteranska poljoprivreda / [Povrćarstvo, aromatično, ljekovito i ukrasno bilje](#) (Obvezni predmet, 1. semestar, 1. godina)
- Diplomski studij / Mediteranska poljoprivreda / [Vinogradarstvo, vinarstvo i voćarstvo](#) (Obvezni predmet, 1. semestar, 1. godina)

## Opće kompetencije

Predmet osposobljava za razumijevanje osnovnih kemijskih i tehnoloških procesa neophodnih u proizvodnji vina. Student stječe teorijska i praktična znanja o načinu i razlozima primjeni pojedinog enološkog postupka i njegovom utjecaju na kakvoću vina

## Oblici nastave

- Predavanja
- Vježbe

## Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
1. Utvrditi različitosti vina prema njihovom kemijskom sastavu obzirom na kultivar, područje proizvodnje te specifičnosti pojedine godine.	Test znanja ili završni ispit
2. Objasniti i planirati cjelokupan tehnološki proces proizvodnje ovisno o kultivaru i tipu vina koji se želi proizvesti	Test znanja ili završni ispit
3. Usporediti tehnološke procese proizvodnje bijelih, ružičastih i crnih vina te predložiti one prikladne uvažavajući uvjete proizvodnje i specifičnosti proizvodne godine	Test znanja ili završni ispit
4. Predložiti prikladan tehnološki proces dorade i njege vina ovisno o kemijskom sastavu i senzornim svojstvima vina	Test znanja ili završni ispit
5. Razlikovati pojedinačne mirise i okuse te temeljem njih vrednovati kakvoću bijelih, ružičastih i crnih vina	Test znanja ili završni ispit

## Način rada

### Obveze nastavnika

Izvođenje nastave prema nastavnom planu, praćenje rada studenata, ocjenjivanje i vrednovanje rada studenta tijekom semestra i na završnom ispitu, praćenje kvalitete koje osiguravaju izlazne kompetencije, aktivna komunikacija sa studentom tijekom cijelog semestra

### Obveze studenta

Studenti su obavezni redovito prisustvovati na nastavi, a evidenciju nastave provodi predmetni profesor. Za ostvarivanje prava na potpis, studenti su obavezni tijekom cijelog semestra nazočiti na najmanje 80% predavanja i 80% vježbi. Ukoliko je student izostao sa nastave više od dopuštenog, a bez opravdanog razloga, potpis će mu biti uskraćen te je dužan ponovno upisati predmet u idućoj akademskoj godini. Studenti su obavezni prisustvovati i vježbama, gdje se od njih očekuje aktivan angažman, sudjelovanje u raspravi i rješavanju zadataka

## Polaganje ispita

Elementi praćenja	Maksimalno bodova ili udio u ocjeni	Bodovna skala ocjena	Ocjena	Broj sati izravne nastave	Ukupni broj sati rada prosječnog studenta	ECTS bodovi
Završni ispit	100%	0-60 61-70 71-80 81-90 91-100	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)			



## Tjedni plan nastave

1. Kemijski sastav grožđa i mošta
2. Alkoholna i glikopiruvična fermentacija
3. Tehnologija proizvodnje bijelih vina
4. Tehnologija proizvodnje crnih i ružičastih vina
5. Primjena SO<sub>2</sub> u vinarstvu
6. Malolaktična fermentacija
7. Postupci dorade, njege i dozrijevanja vina
8. Postupci stabilizacije, bistrenja i filtracije vina
9. Punjenje i čuvanje vina u boci
10. Senzorika vina

## Obvezna literatura

1. S. Herjavec "Vinarstvo", Golden marketing, Zagreb, 2018
2. R. Jackson „Wine science“, Academic press, 2000
3. Riberau-Gayon, P., D., Dubourdieu, B., Doneche, A., Lonvaud: "Handbook of enology-The microbiology of Wine and Vinification", Volume 1, Paris, 2006.
4. Riberau-Gayon, P., D., Dubourdieu, B., Doneche, A., Lonvaud: "Handbook of enology-The Chemistry of Wine, Stabilization and Treatments", second edition Volume 2, Paris, 2006.