Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Tehnologija proizvodnje pjenušavih i desertnih vina (228317)

Nositelj predmeta

izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika

Opis predmeta

Cilj predmeta je studentima omogućiti usvajanje temeljnih znanja o proizvodnji pjenušavih i desertnih vina, kemijskom sastavu pjenušavih i desertnih vina i njihovim specifičnim senzornim svojstvima te ih osposobiti za odabir prikladnog tehnološkog procesa, postupka dorade, dozrijevanja i čuvanja pjenušavih i desertnih vina uvažavajući posebnosti kultivara i proizvodne godine u uvjetima mediteranskog područja.

ECTS: **2.00**

Sati nastave: 20
Predavanja: 14
Laboratorijske vježbe: 6

Izvođač predavanja

- izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika
- prof. dr. sc. Bernard Kozina

Izvođač vježbi

- dr. sc. Marina Anić

Ocjenjivanje

Dovoljan (2):
Dobar (3):
Vrlo dobar (4):
Izvrstan (5):

Vrsta predmeta

- Diplomski studij / Mediteranska poljoprivreda (Izborni predmet, 2. semestar, 1. godina)

Opće kompetencije

Sadržaj predmeta Tehnologija proizvodnje pjenušavih i desertnih vina objedinjuje suvremene spoznaje o tehnološkim procesima vinarske proizvodnje i njihovom utjecaju na kakvoću pjenušavih i desertnih vina. Kroz sadržaj predmeta studenti usvajaju znanja o razlozima primjene pojedinog tehnološkog procesa proizvodnje uvažavajući specifičnosti kultivara i proizvodne godine te ulozi pojedinog tehnološkog procesa u promjenama fizikalno-kemijskog sastava mošta i vina kao i senzornim karakteristikama istih.

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr

Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25, 10000 Zagreb
Telefon: +385 (0)1 2393 777
E-mail: dekanat@agr.hr
Web: www.agr.unizg.hr

Oblici nastave

- Predavanja
- Laboratorijske vježbe
- Vježbe

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
1. Kategorizirati različita pjenušava i desertna vina te objasniti njihove specifičnosti uvjetovane mediteranskim uvjetima proizvodnje 2. Objasniti i planirati cijelokupan tehnološki proces proizvodnje ovisno o kultivaru i kategoriji pjenušavog ili desertnog vina koje se želi proizvesti 3. Predložiti način i uvjete dozrijevanja i dorade pjenušavih i desertnih vina temeljem kemijskog sastava i senzornih svojstava vina 4.Prepoznati i objasniti osnovne senzorne karakteristike pjenušavih i desertnih vina obzirom na mediteranske uvjete proizvodnje	Usmeni ispit

Način rada

Obveze studenta

pohađanje nastave (predavanja i vježbe) i polaganje usmenog ispita

Tjedni plan nastave

1. Pjenušava vina-proizvodnja baznog vina
2. Tehnologija proizvodnje pjenušavog vina
3. Kemijski sastav i organoleptična svojstva pjenušavog vina
4. Tehnologija proizvodnje desertnih vina
5. Kemijski sastav i organoleptična svojstva desertnih vina
6. Proizvodnja pjenušavih i desertnih vina u svijetu

Obvezna literatura

1. Predavanja i prezentacije
2. Ribereau-Gayon, P., D., Dubourdieu, B., Doneche, A., Lonvaud: ″Handbook of enology-The microbiology of Wine and Vinification″, Volume 1, Paris, 2006.
3. Jackson, R.: „Wine science“, Academic press, 2000.
4. Mencarelli, F., Tonutti, P.: "Sweet, Reinforced and Fortified Wines", Wiley, 2013.

Developed by Superfluo d.o.o. • www.superfluo.hr