

# Enokemija i mikrobiologija vina (228263)

## Nositelj predmeta

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

## Opis predmeta

Cilj predmet je omogućiti studentima usvajanje temeljnih znanja o pojedinim grupama kemijskih spojeva te pojedinačnim kemijskim spojevima važnim u proizvodnji vina i formiranju njegove kakvoće. Uz to cilj predmeta je osposobiti studente da temeljem usvojenog znanja o biokemijskim procesima te ulozi mikroorganizama u vinarskoj proizvodnji su u mogućnosti isplanirati i provesti odabrani mikrobiološki proces i to s obzirom na kemijski sastav mošta ili vina te zavisno od kultivara i proizvodne godine u uvjetima mediteranskog područja.

ECTS: **2.00**

Engleski jezik: **R1**

E-učenje: **R1**

**Sati nastave: 20**

Predavanja: 20

**Izvođač predavanja**

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

## Ocjenjivanje

Dovoljan (2): 61-70%

Dobar (3): 71-80%

Vrlo dobar (4): 81-90%

Izvrstan (5): 91-100%

## Vrsta predmeta

- Diplomski studij / [Mediteranska poljoprivreda](#) (Obvezni predmet, 2. semestar, 1. godina)

## Opće kompetencije

Predmet osposobljava za razumijevanje osnovnih kemijskih i mikrobioloških procesa neophodnih u proizvodnji vina. Stečena znanja omogućavaju rješavanje problema donošenjem samostalnih zaključaka temeljenih na teorijskim i praktičnim znanjima.

## Oblici nastave

- Predavanja
- Vježbe

## Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
1. Izdvojiti najznačajnije grupe kemijskih spojeva i pojedinačne spojeve unutar njih te prosuditi njihov utjecaj pri formiranju mirisnih i okusnih svojstava vina	Test znanja ili završni ispit
Utvrđiti ulogu biokemijskih procesa kojima su pojedini kemijski spojevi podložni tijekom proizvodnje vina i predložiti mogućnosti njihovog kontroliranja	Test znanja ili završni ispit
3. Razlikovati i predvidjeti ulogu pojedinih mikroorganizama obzirom na planiran proces proizvodnje vina	Test znanja ili završni ispit
4. Vrednovati kakvoću vina obzirom na moguće prisutne bolesti i mane	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. Organske kiseline mošta i vina
2. Ugljikohidrati i polisaharidi
3. Aromatski spojevi
4. Fermentacijske arome
5. Dušični spojevi
6. Mikroorganizmi u vinu
7. Bolesti i mane vina



## Obvezna literatura

1. Y. Margalit "Wine Chemistry", The wine appreciation guild Ltd, 1997
2. M. Moreno-Arribas et al. "Wine chemistry and biochemistry", Springer, 2009
3. A. Waterhouse et al. "Understanding wine chemistry", Wiley 2016
4. H. König et al. "Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine", Springer, 2009