

Predikatna, pjenušava i specijalna vina (26399)

Nositelj predmeta

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

Opis predmeta

Program modula Predikatna, pjenušava i specijalna vina omogućuje studentima stjecanje temeljnih znanja o specifičnostima proizvodnje predikatnih, pjenušavih i specijalnih vina. Kroz program modula studenti stječu osnovna znanja o kategorijama predikatnih vina, kemijskim promjenama tijekom perioda dozrijevanja grožđa, posebnostima u kemijskom sastavu mošta, postupcima primarne prerade grožđa za pojedinu kategoriju predikatnog vina, mogućim načinima dozrijevanja, uvjetima čuvanja i punjenja. Slušanjem modula studenti stječu znanja o tehnologiji proizvodnje pjenušavih vina i to od vinograda, posebnosti kemijskog sastava mošta namijenjenog proizvodnji pjenušca do postupaka punjenja i senzornog ocjenjivanja. Uz pregled tehnologije proizvodnje svjetski poznatih vina iz kategorije specijalnih vina, studenti stječu znanja o proizvodnji vina iz kategorije desertnih vina, prošeka, te aromatiziranih, bermeta. Terenske vježbe u vinogradu i podrumu omogućuju studentima kroz praktičan i samostalan rad upoznavanje sa osnovnim tehnološkim postupcima proizvodnje kako predikatnih tako i pjenušavih vina. Polaganje ispita provodi se preko parcijalnih testova znanja i završnog pismenog ispita

ECTS: **6.00**

Engleski jezik: **R1**

E-učenje: **R1**

Sati nastave: 60

Predavanja: 30

Terenske vježbe: 30

Izvođač predavanja

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

Izvođač vježbi

- [prof. dr. sc. Marko Karoglan](#)
- [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

- Prijediplomski studij / [Hortikultura](#) (Izborni predmet, 5. semestar, 3. godina)

Opće kompetencije

Predmet osposobljava za razumijevanje osnovnih kemijskih i tehnoloških procesa neophodnih u proizvodnji predikatnih, pjenušavih i specijalnih vina. Student stječe teorijska i praktična znanja o načinu i razlozima primjeni pojedinog agrotehničkog i ampelotehničkog zahvata u vinogradu i enološkog postupka tijekom proizvodnje te njegovom utjecaju na kakvoću vina pojedine kategorije

Oblici nastave

- Predavanja
- Terenske vježbe
obuhvaćaju praktične vježbe u vinogradu i podrumu, a odnose se na pripremu grožđa u vinogradu, postavljanje mreža, berbu i preradu pojedine kategorije predikatnog vina, pripremu i punjenje vina za proizvodnju pjenušaca te degožiranje pjenušaca

Ishodi učenja i način provjere

Ishod učenja	Način provjere
Iskazati definicije pojedinih kategorija predikatnih, pjenušavih i specijalnih vina	Test znanja ili završni ispit
Objasniti postupak proizvodnje predikatnih, pjenušavih i specijalnih vina	Test znanja ili završni ispit
Razlikovati specifičnosti proizvodnje predikatnih, pjenušavih i specijalnih vina	Test znanja ili završni ispit
Isplanirati pojedine faze proizvodnje predikatnih i pjenušavih vina	Test znanja ili završni ispit
Opisati osnovne senzorne karakteristike pojedinih predikatnih, pjenušavih i specijalnih vina	Aktivno kroz vježbe te pasivno, teorijski, putem testa znanja ili završnog ispita

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
Test znanja 1 (TZ1)	50%	0-60 61-70 71-80 81-90 91-100	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	2	62	2,3
Test znanja 2(TZ2)	50%	0-60 61-70 71-80 81-90 91-100	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	2	62	2,3
Pohađanje predavanja i vježbi				56	56	1,4
UKUPNO	100%	(TZ1x50)+(TZ2x50)/100		60	180	6

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 (ZI)	100%	0-60 61-70 71-80 81-90 91-100	Nedovoljan (1) Dovoljan (2) Dobar (3) Vrlo dobar (4) Izvrstan (5)	60	180	6
UKUPNO	100%	dovoljan(2) -60% dobar (3)- 75% vrlo dobar (4)- 85% odličan (5) -95%		60	180	6

Elementi praćenja	Opis	Rok	Nadoknada
Test znanja 1 (TZ1)	Tematske jedinice vezane uz vinogradarske postupke i specifičnosti uzgoja grožđa za proizvodnju predikatnih, pjenušavih i specijalnih vina	8. tjedan	
Test znanja 2(TZ2)	Tematske jedinice vezane uz specifičnosti proizvodnje predikatnih vina te pjenušavih i specijalnih vina od trenutka berbe do punjenja vina u boce	15. tjedan	
Završni ispit (ZI)	Student koji ne položi testove znanja tijekom semestra pristupa polaganju cjelovitog završnog ispita u previđenim ispitnim rokovima. Završna ocjena rezultat je ocjene koju je student postigao pisanjem završnog testa	Ispitni rokovi	

Tjedni plan nastave

1. Predikatna vina, definicija kakvoće Tehnologija proizvodnje predikatnih vina P Definicija pojedinih kategorija kakvoće prema zakonu o vinu
2. Tehnologija proizvodnje predikatnih vina P Stupanj zrelosti i način berbe grožđa, plemenita plijesan, specifičnosti fermentacije moštova, postupci dorade vina i punjenje u boce
3. Kemijski sastav predikatnih vina Senzorna svojstva predikatnih vina P Promjene kemijskog sastava mošta i vina u odnosu na vina redovne berbe
4. Pjenušava vina-definicija Proizvodnja i svojstva osnovnog baznog vina Kolokvij I P Sorta, rok berbe, kemijski sastav i senzorna svojstva, sljubljanje vina, stabilizacija na tartarate i bjelančevine
5. Tehnologija proizvodnje pjenušavih vina P Klasična metoda, metoda charmat, svojstva kvasaca, primjena hraniva sekundarna fermentacija, filtriranje, stabilizacija, degoržiranje i ekspedicioni liker, punjenje u boce
6. Kemijski sastav pjenušavih vina Senzorno ocjenjivanje pjenušavih vina Proizvodnja specijalnih vina P Osnovni kemijski sastav, pritisak CO₂, oblici CO₂, mjerenje pritiska. Opisno ocjenjivanje, brojčano ocjenjivanje
7. Proizvodnja specijalnih vina Tehnologija proizvodnje likerskih, aromatiziranih i desertnih vina P Podjela i definicija prema zakonu o vinu, tipovi: marsala, sherry, porto, madeira, mistele
8. Tehnologija proizvodnje likerskih, aromatiziranih i desertnih vina Senzorna svojstva specijalnih vina Priprema grožđa za predikatna vina P T Osnovno vino, kemijski sastav, priprema za dozrijevanje (ugušćeni mošt, alkoholizirani mošt, vinski destilat, vinski alkohol), kategorije prema zakonu o vinu, dozrijevanje i starenje specifičnosti proizvodnje bermeta specifičnosti proizvodnje prošeka Postavljanje mreža u vinogradu
9. Berba grožđa za pojedine kategorije predikata T Rad u vinogradu
10. Berba grožđa za pojedine kategorije predikata T Rad u vinogradu
11. Alkoholna fermentacija predikatnih vina T Praćenje razgradnje šećera
12. Proizvodnja baznog vina za pjenušac T Rad u podrumu
13. Proizvodnja pjenušaca, sekundarna fermentacija T Rad u podrumu
14. Proizvodnja pjenušaca, degožiranje T Rad u podrumu
15. Kolokvij 2

Obvezna literatura

1. Predavanja - PowerPoint prezentacije (Merlin sustav e-učenja)
2. Preikatna, pjenušava i specijalna vina- interna skripta

Preporučena literatura

1. Jackson, R. (2014): "Wine science, Principles and Applications", 4th edition, Academic Press.
2. Ribereau-Gayon, P., D., Dubourdieu, B., Doneche, A., Lonvaud, A. (2006): "Handbook of Enology-The microbiology of Wine and Vinification, Volume 1", John Wiley & Sons, Ltd., England.
3. Zoričić, M. (1996): "Podrumarstvo", drugo prošireno izdanje, Nakladni Zavod Globus, Zagreb.
4. Jackson, R. (2011), editor: Advances in Food and Nutrition Research, Speciality wines, Vol. 63, Burlington: Academic Press