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

Predikatna, pjenušava i specijalna vina (26399)

Nositelj kolegija

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

Opis kolegija

Program kolegija Predikatna, pjenušava i specijalna vina omogućuje studentima stjecanje temeljnih znanja o specifičnostima proizvodnje predikatnih, pjenušavih i specijalnih vina. Kroz program kolegija studenti stječu osnovna znanja o kategorijama predikatnih vina, kemijskim promjenama tijekom dozrijevanja grožđa, posebnostima u kemijskom sastavu mošta, postupcima primarne prerade grožđa za pojedinu kategoriju predikatnog vina, mogućim načinima dozrijevanja, uvjetima čuvanja i punjenja. Slušanjem kolegija 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 vina. Terenske vježbe u vinogradu i podrumu omogućuju studentima kroz praktičan i samostalan rad upoznavanje s 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 kolegija

- Prijediplomski studij / Hortikultura (Izborni kolegij, 5. semestar, 3. godina)

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

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 grožđa za pojedine kategorije predikatnog vina, pripremu i punjenje vina za proizvodnju pjenušaca te degožiranje pjenušavih vina

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

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

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)+(TZ2x 50)/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 vina te tehnologiju proizvodnje predikatnih vina	8. tjedan	
Test znanja 2(TZ2)	Tematske jedinice vezane uz specifičnosti proizvodnje grožđa za proizvodnju likerskih i aromatiziranih vina kao i tehnologije proizvodnje navedenih kategorija vina. Tematske cjeline vezane uz voćna vina.	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	

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

Tjedni plan nastave

1. Predikatna vina, definicija kakvoće Tehnologija proizvodnje predikatnih vina P Definicija pojedinih kategorija kakvoće prema važećem zakonodavstvu
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, sljubljivanje vina, stabilizacija na tartarate i proteine
5. Tehnologija proizvodnje pjenušavih vina P Klasična metoda, metoda charmat, svojstva kvasaca, primjena hranjiva, sekundarna fermentacija, filtriranje, stabilizacija, degoržiranje i ekspediciski 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
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 važećim propisa, dozrijevanje i starenje, specifičnosti proizvodnje bermeta specifičnosti proizvodnje prošeka Postavljanje mreža u vinogardu
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 pjenušavih vina, sekundarna fermentacija T Rad u podrumu
14. Proizvodnja pjenušavih vina, 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. Herjavec, S. (2019): "Vinarstvo", Nakladni Zavod Globus, Zagreb.
4. Jackson, R. (2011), editor: Advances in Food and Nutrition Research, Speciality wines, Vol. 63, Burlington: Academic Press

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