



Izvannastavne aktivnosti



Sveučilište u Zagrebu Agronomski fakultet
Svetošimunska cesta 25
10 000 Zagreb

Lista izvannastavnih aktivnosti koje se upisuju u dodatak diplomi:

- Rektorova, Dekanova i ostale nagrade,
- demonstrator u nastavi,
- vršnjačka potpora (student – tutor),
- predstavnik studenata (studentske udruge, predstavnici na razini Sveučilišta i Fakulteta),
- sudjelovanje u organizaciji znanstveno-stručnih skupova i ljetnih škola,
- prezentacija rada na znanstveno-stručnim konferencijama,
- član fakultetske grupe i/ili ekipe (kulturno-umjetničke aktivnosti, sport...),
- sudjelovanje u promotivnim aktivnostima Fakulteta,
- stručne (istraživačke) studentske grupe,
- student edukator.



INFLUENCE OF DIFFERENT ANTIOXIDANT AGENTS ON THE AROMATIC PROFILES OF SAUVIGNON WINES

Josipa Biloš, Marija Divić, Dominik Anđelić, Tomislav Jerković, Lucija Mažiar
Mentor: Asist. Prof. Ana-Marija Jagatić Korenka
University of Zagreb, Faculty of Agriculture, Department of Viticulture and Enology

Summary: During the harvest 2018, vinification of Sauvignon Blanc grapes (*Vitis vinifera* L.) was carried out with 4 different enological antioxidant preparations, containing lower concentrations of SO₂ in combination with ascorbic acid and different enological tannins in comparison to 2 treatments with sulfuric acid, in the must prior to alcohol fermentation. The basic parameters of quality, free amino-nitrogen (FAN) and total polyphenolic compounds were spectrophotometrically analyzed in the must. Basic physicochemical parameters and individual volatile aromatic compounds in wines were determined using the gas chromatographic method. The obtained results undoubtedly pointed out the positive effect of sulfuric acid on the dynamics and the outcome of alcohol fermentation with the lower dose influencing the highest concentration of total aromatic compounds. Due to the use of combined antioxidants, alcohol fermentation did not totally complete, while the combination of potassium pyrosulphite, L-ascorbic acid, gallicotannins and ellagitannins, resulted in the highest concentrations of aromatic monoterpenes and fruity esters in wine.

Key words: antioxidants, aromatic compounds, gas chromatography, Sauvignon Blanc, wine

INTRODUCTION

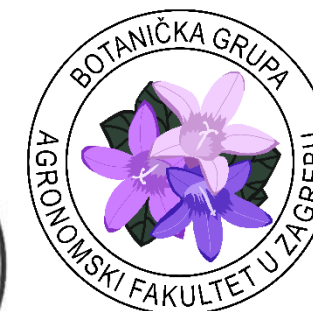
Sulphur dioxide (SO₂) is the most widespread preservative in the world and commonly used in the wine production due to its antioxidative, antiseptic and coagulation properties. While moderate oxidation improves the quality and sensory characteristics of red wines, SO₂ is essential for the preservation of the color and aromas, as well as microbiological stabilization of the white wine. Due to its positive conservation and regeneration effect on the wine aromas, SO₂ is an essential addition of wine production (Chinnici et al., 2013). The main antioxidative function of SO₂ is binding to hydrogen peroxide, which is the product of O₂ reduction. In that process, it inhibits the aldehyde production and prevents the oxidation of other readily oxidizable compounds (Boulton et al., 1996; Elias and Waterhouse, 2010). Moreover, SO₂ also reduces quinones (brown polymers), the results of phenol oxidation, and in the same time improves polyphenolic wine composition (Danilewicz et al., 2008). Despite its positive properties, SO₂ may often cause allergic reaction in certain segments of population (European Commission, 2003). SO₂ may induce the increase the appearance of chromosome abnormalities as well as sister chromatid and micronuclei exchange in the mammalian cells. Also, researches shown that it causes oxidative damages on the both male and

97



- 3D modeliranje
- Agroenergetska grupa
- Agrokemijska grupa
- Ampelografska grupa
- Art u fitomikologiji
- Botanička grupa
- Entomološka grupa
- Gljivarska grupa
- Grupa za agronomske podatke
- Herbološka grupa
- Istraživačka grupa za analizu grožđa i vina

- Istraživačka grupa za preradu mesa
- Lovačka grupa
- Mala studentska destilerija
- Mehanizatorska grupa
- Ozelenjavanje zajedničkih interijera Fakulteta
- Prerada stolnog grožđa
- Ratarska grupa
- Vinarska grupa
- Voćarska grupa
- Vrtlarska grupa



- uređenje vrta i praktikuma
- održavanje i izrada entomoloških zbirki i uzgoj kukaca
- razmnožavanje ukrasnog bilja i održavanje zelenila u zajedničkom interijeru Fakulteta
- sadnja i rezidba voćaka i vinove loze; berba i prerada grožđa
- sudjelovanje u znanstvenim projektima (provedba pokusa)
- herbariziranje biljnog materijala
- izrada cvjetnih aranžmana za obilježavanja 100.-te obljetnice Fakulteta; priprema štanda za Floraart
- fizikalno-kemijske analize voća i vina
- obnavljanje traktora Lanz Alldog (1957.) i Massey Harris Pony (1950.)



Sudjelovanje na znanstveno-stručnim skupovima, radionicama i manifestacijama

- Simpozij agronoma
- Seminar biljne zaštite
- Međunarodna studentska konferencija, Novi Sad
- Vinski univerzum – prezentacija vina
- Radionica o vinima Južnoafričke Republike
- Festival studentskih vina
- Urbanovo
- Cro Agro
- Kukci na tanjuru
- Dani znanosti u Pregradi
- GIN is IN



Izrada promotivnih proizvoda



Sudjelovanje na promotivnim danima Fakulteta

- Dan otvorenih vrata
- Dan očaranosti biljkama
- Agro Advent



Sudjelovanje na aktivnostima u organizaciji Sveučilišta

- Europska noć istraživača – 2018. i 2019.
- Festival znanosti



Edukacija djece predškolske i školske dobi

- projekt Panda 3 i 4
- gradski vrtovi grada Zagreba
- posjet dječjim vrtićima



Pisanje popularnih članaka

- suradnja s Gospodarskim listom



66 gospodarski list 15. siječnja 2020.



Druženja i izleti

- Hrvatski prirodoslovni muzej
- Muzej evolucije
- Bjelovarski sajam
- stručne ekskurzije



„U entomološku grupu učlanio sam se iz želje za proširivanjem znanja na području entomologije kroz razne stručne i kreativne projekte koje u sklopu grupe provodimo. Osim što stječemo nova znanja imamo priliku družiti se i stjecati nova prijateljstva. Kroz različite projekte i manifestacije imamo priliku upoznati ljude iz struke čija nam iskustva mogu pomoći kasnije u realizaciji naše poslovne budućnosti. Uz sve to radimo ono što volimo i širimo svoje znanje o čudesnom svijetu kukaca na ostale ljude te je to zapravo najveća čar koju entomološka grupa pruža.”

Pave Ninčević

Entomološka grupa

3. godina preddiplomskog studija Fitomedicina

„Sudjelovanje u vinarskoj grupi mi je obogatilo praktično znanje vezano za struku. Rad na području koje te interesira i s kojim se planiraš baviti, uz asistenciju stručnih ljudi, omogućuje studentima hrabriji ulazak na tržište rada nakon fakulteta. Svaka izvannastavna aktivnost koja je usko povezana sa strukom je dobrodošla uz redovne obaveze na fakultetu.”

Tomislav Jerković

Vinarska grupa

2. godina diplomskog studija Hortikultura – Vinogradarstvo i vinarstvo

„Aktivnost u Voćarskoj grupi prije svega bih preporučila studentima radi potpuno drugačijeg pristupa radu i učenju. Kao članica grupe imala sam prilike praktično raditi u laboratoriju, voćnjaku, pokušalištima Zavoda kao i sudjelovati na brojnim događanjima na Fakultetu i izvan njega, a uvijek sve uz kolege i druženja. Tom prilikom sreće se puno novih stvari koje neće i ne mogu biti samo naučene iz skripta, knjiga, već će biti opipane i viđene uživo što onda ostaje i zapamćeno. Osim što se može puno naučiti, vidjeti, otkriti nešto novo, može se i zabaviti. Uz dobro društvo i najnaporniji rad postaje zabavan.”

Rea Vrtodušić

Voćarska grupa

1. godina diplomskog studija Hortikultura - Voćarstvo





Lista izvannastavnih aktivnosti i
kontakti voditelja stručnih grupa:

- vodič za brucoše
- <https://www.agr.unizg.hr/hr/grou p/121/Izvannastavne+aktivnosti>



Povjerenstvo za izvannastavne
aktivnosti

E-mail: izvan.akt@agr.hr

