

Студијски програм : Виноградарство и винарство			
Назив предмета: Винификација			
Наставник: Владимир Пушкаш, Јелена Додић			
Статус предмета: изборни			
Број ЕСПБ: 4			
Услов:			
Циљ предмета			
Образовање стручњака и стицање научних способности и академских вештина из области примене производних микроорганизама (квасаца, бактерија, плесни) у производњи вина, као и детаљније разумевање ефеката њихове метаболичке активности у специфичном окружењу на тип и квалитет произведеног вина. Стицање креативних способности за оптимизацију процеса винификације у складу са својствима сировине и постављеним квалитетом производа, а у складу са метаболичком активношћу примењених микроорганизама.			
Исход предмета			
По завршетку студија стручњаци ће поседовати знање везано за значај и улоге производних микроорганизама у производњи вина. Располагаће знањима неопходним за одржавање производног соја у смислу очувања и побољшања његових радних и производних карактеристика. Моћи ће самостално да разматрају узрочно-последичне везе између производних микроорганизама и различитих фаза производње вина, као и квалитета готовог производа.			
Садржај предмета			
<i>Теоријска настава</i>			
Квасци као радни и производни микроорганизми. Процес алкохолне ферментације шире и кљука. Спонтана и контролисана алкохолна ферментација. <i>Killer</i> сојеви. Аутохтони и не- <i>Saccharomyces</i> квасци у производњи вина. Бактерије млечне киселине у производњи вина. Спонтана и индукована јабучно-млечна ферментација.			
Изолација и селекција аутохтоних микроорганизама, starter културе и њихова примена у технологији вина. Имобилизација микроорганизама у производњи појединих типова вина.			
<i>Практична настава</i>			
Обухвата, пре свега, спровођење и праћење исхода микровинификационих огледа деловањем различитих производних микроорганизама под одговарајућим условима винификације.			
Литература			
1. Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Doneche, B., Lonvaud, A. (2006) Handbook of Enology, The Microbiology of Wine and Vinifications, Volume 1, 2nd edition, John Wiley & Sons. Chichester, England.			
2. König, H., Uden, G., Fröhlich, J. (2009) Biology of Microorganisms on Grapes, in Must and in Wine. Springer-Verlag. Berlin.			
3. Walker G.M. (1998) Yeast Physiology and Biotechnology, Wiley.			
4. Kenneth C. Fugelsang Charles G. Edwards (2007), Wine microbiology, Second edition, Springer Science.			
Број часова активне наставе	Теоријска настава: 2	Практична настава: 2	
Методe извођења наставе			
Интерактивна предавања и консултације у групи или појединачно, зависно од броја студената; израда и презентација семинарског рада			
Оцена знања (максимални број поена 100)			
Предиспитне обавезе	поена	Завршни испит	поена
активност у току предавања		писмени испит	20
практична настава		усмени испт	50
колоквијум-и		
семинар-и	30		
Начин провере знања могу бити различити наведено у табели су само неке опције: (писмени испити, усмени испт, презентација пројекта, семинари итд.....			
*максимална дужна 1 страница А4 формата			