

<b>Студијски програм : Виноградарство и винарство</b>			
<b>Назив предмета: Нега и финализација вина</b>			
<b>Наставник: Владимир Пушкаш, Дамјан Вучуровић</b>			
<b>Статус предмета: изборни</b>			
<b>Број ЕСПБ: 4</b>			
<b>Услов:</b>			
<b>Циљ предмета</b>			
Образовање стручњака у области винарства са циљем стицања научних способности и академских вештина из области примене традиционалних и савремених поступака и средстава током фаза неге и финализације вина, као и детаљније разумевање ефеката поступака и коришћених материјала у овим фазама на квалитет и постојаност произведеног вина. Стицање креативних способности за оптимизацију процеса зрења вина у складу са својствима сировине и постављеним квалитетом производа.			
<b>Исход предмета</b>			
Поседовање довољне количине информација разумевање значаја и повезаности хемијског састава грождја и шире на производњу вина и на квалитет финалног производа. Детаљно разумевање хемијских процеса који се одигравају током старења и формирања вина, као и процеса кварења и појаве мана и недостатака у вину. Способност свршених стручњака за квалитетни и благовремено спровођење свих неопходних операција, мера и поступака у циљу стабилизације и правилне финализације вина.			
<b>Садржај предмета</b>			
<i>Теоријска настава</i>			
Обухвата детаљно спознавање фаза неге вина, стабилизације (физичко-хемијске и микробиолошке), материјала, услова и трајања дозревања и старења вина. Примена одговарајуће опреме, средстава и поступака у циљу обезбеђења правилног тока неге вина у потребном временском периоду. Опрема за хлађење и грејање у винарији. Опрема за филтрирање, бистрење и стабилизацију вина. Примена јонске измене и електродијализе у технологији вина. Цевоводи и пумпе у технологији вина. Опрема за прање. Опрема за мерење и регулацију у технологији вина. Пуњење вина у боце.			
<i>Практична настава</i>			
Вршења потребних корекција, поступци за одређивање одговарајућег начина и средстава за стабилизацију вина. Прорачун везан за опрему.			
<b>Литература</b>			
1. International code of oenological practices, 2013 ISSUE, Resolutions, OIV.			
2. Pascal. Rib´ereau-Gayon, Y. Glories, Victor Segalen, A. Maujean, D. Dubourdiou Handbook of Enology, Volume 2, The Chemistry of Wine, Stabilization and Treatments, 2nd Edition.			
3. Војислав Радовановић: Технологија вина, Грађевинска књига, Београд, 1986.			
4. Синиша Додић, Стеван Попов: Биопроцесна опрема, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2011.			
5. Дамјан Вучуровић, Синиша Додић, Стеван Попов: Порјектовање биопроцеса – збирка задатка, Технолошки факултет Нови Сад, Нови Сад, 2012.			
<b>Број часова активне наставе</b>	<b>Теоријска настава: 2</b>	<b>Практична настава: 2</b>	
<b>Методe извођења наставе</b>			
Интерактивна предавања и консултације у групи или самостално зависно од броја студената; рад на рачунару, коришћење интернета, израда презентација и семинарског рада.			
<b>Оцена знања (максимални број поена 100)</b>			
<b>Предиспитне обавезе</b>	поена	<b>Завршни испит</b>	поена
активност у току наставе	<b>10</b>		
практична настава	<b>30</b>	усмени испт	<b>30</b>
колоквијум	<b>30</b>		
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			