

# ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ЕКСПЕРТИЗА ВИН

Кафедра технології зберігання, переробки та стандартизації продукції  
рослинництва ім. проф. Б.В.Лесика

Агробіологічний факультет

<i>Лектор</i>	<b>Войцехівський Володимир Іванович, к. с.-г. н., доцент</b>
<i>Семестр</i>	<b>7</b>
<i>Освітній ступінь</i>	<b>Бакалавр</b>
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	<b>3</b>
<i>Форма контролю</i>	<b>Залік</b>
<i>Аудиторні години</i>	<b>30 (15 год лекцій, 15 год практичних занять) <a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3466">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3466</a></b>

## Загальний опис дисципліни

Дана дисципліна покликана ознайомити студентів з загальними, теоретичними і практичними основами бродильних виробництв, основними технологічними процесами виробництва, основами застосування вискоєфективних винних дріжджів, навчити спеціалістів складати технологічні схеми перероблення, купажування виноматеріалів, ефективного зберігання вина, оцінювати якість сировини і готової продукції. Освоїти вміння з виявлення вад та хвороб виноматеріалів та заходи щодо уникнення та запобігання розвитку таких недоліків. Набути уміння розраховувати необхідну кількість матеріалів для доведення виноматеріалів до необхідних кондицій. Завданням дисципліни є практична підготовка до виробничої діяльності пов'язаної з оцінкою якості винопродукції на виробничих підприємствах різних форм власності.

## Теми лекцій:

1. Історія та перспектива розвитку виноробства в Україні.
2. Хімічний склад і біологічна цінність сировини для виноробства.
3. Технологія виробництва натуральних вин підвищеної біологічної цінності.
4. Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин.
5. Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин.
6. Доведення до кондицій, стабілізація, купажування, витримка колекційних вин.
7. Особливості зберігання вин (вади та хвороби вин).
8. Експертиза вин. Правила еногастрономії.

## Теми практичних занять:

1. Оцінка якості сировини і приготування суслу (розробка рецептури).
2. Нагляд і контроль за процесом бродіння.
3. Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках і виноматеріалах.
4. Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.
5. Визначення летких кислот та спирту у виноматеріалах
6. Визначення вад та хвороб виноматеріалів.
7. Дегустаційний аналіз дослідних зразків.