ВИНОРОБСТВО

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

Агробіологічний факультет

Лектор	**Войцехівський Володимир Іванович, доцент**
Семестр	**6**
Освітній ступінь	**Бакалавр**
Спеціальність	**Садівництво та виноградарство**
Кількість кредитів ЄКТС	**4**
Форма контролю	**Залік**
Аудиторні години	**45 год (15 год лекцій, 30 год практичних)**

Загальний опис дисципліни

Виноробство перспективна галузь розвитку виноградарства та садівництва. Дисципліна покликана ознайомити студентів з загальними, теоретичними і практичними основами виробництва вин, основними технологічними процесами, основами застосування винних дріжджів, навчити спеціалістів складати технологічні схеми переробки, купажування виноматеріалів, ефективного зберігання вина, оцінювати якість сировини і готової продукції. Освоїти вміння з виявлення вад та хвороб виноматеріалів та заходи щодо уникнення розвитку таких недоліків. Набути уміння розраховувати необхідну кількість матеріалів для отримання виноматеріалів з запланованими кондиціями. Освоїти органолептичну оцінку різних типів вин.

Теми лекцій:

1. Перспектива розвитку виноробства в Україні та у світі
2. технологічна та біохімічна характеристика сировини для виноробства
3. Технологія виробництва натуральних виноградних вин.
4. Технологія виробництва десертних, ароматизованих та іскристих вин.
5. Класифікація, біохімія, смак, аромат та біологічна цінність вин.
6. Освітлення, стабілізація, купажування, витримка вин
7. Особливості зберігання вин.
8. Основи експертизи вин. Правила еногастрономії.

Теми занять:

(практичних)

1. Оцінка якості виноградної сировини для виготовлення сусла.
2. Оцінка якості плодової сировини для виготовлення сусла.
3. Розрахунок рецептури для приготування запланованого типу вина.
4. Нагляд і контроль за процесом бродіння.
5. Визначення вмісту сухих розчинних речовин та цукрів у соках.
6. Визначення вмісту цукрів у виноматеріалах.
7. Визначення вмісту титрованих кислот у соках і виноматеріалах.
8. Визначення летких кислот у виноматеріалах
9. Визначення спирту у виноматеріалах
10. Визначення вад виноматеріалів.
11. Визначення хвороб виноматеріалів.

12. Дегустаційний аналіз столових виноградних виноматріалів.
13. Дегустаційний аналіз кріплених виноградних виноматріалів.
14. Дегустаційний аналіз яблучних виноматріалів.
15. Практичні рекомендації, щодо ведення виробничої діяльності у виноробстві.