

Аннотация рабочей программы дисциплины «Химия и технология вина»

Целью освоения дисциплины «Химия и технология вина» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области теории и практике химии и технологии вина; технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу для глубокого знания современной технологии вина.

Задачи

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции винодельческой промышленности;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:

Тема 1. Введение в дисциплину «Химия и технология вина». История развития виноградарства и виноделия

в мире,
в России,
на Кубани.

Роль Л.А. Голицина в развитии отечественного виноделия.

Пищевая и терапевтическая ценность винограда и вина.

1.1 Контроль качества винограда для переработки на виноматериалы

Тема 2.

Современная классификация вин.

Классификация виноградных вин по способу производства.

Классификация виноградных вин по качеству.

2.1 Методы контроля сахаров в винограде и винодельческой продукции.

Тема 3.

Технологическая оценка винограда как сырья для виноделия.

Строение, механический состав виноградной грозди. Технологические приемы, разрешенные для применения в виноделии.

Требования к сортам винограда для производства столовых белых, красных и шампанских виноматериалов. Основные сорта винограда, рекомендуемые для этой группы вин.

3.1 Методы определения содержания сухих веществ и сахаров в виноградном сусле.

Тема 4.

Химический состав винограда и вина.

Природа веществ, находящихся в вине. Характеристика компонентов химического состава, входящих в состав вина, их влияние на качество вина.

Методы определения содержания органических кислот в винограде и в винодельческой продукции.

4.1 Методы определения летучих

кислот в вине. 4.2 Методы определения активной кислотности в вине.

Тема 5.

Общее первичное виноделие

Этапы жизненного цикла вина. Технологические процессы, протекающие на разных этапах цикла вина.

Технология сбора винограда и установление сроков его созревания. Влияние на качество будущего вина.

Основные способы переработки винограда.

5.1 Методы определения фенольных веществ в вине

Тема 6.

Основы виноделия столовых вин.

Технология виноградного сусла. Характеристика способов измельчения винограда.

Способы увеличения выхода сусла.

6.1. Методы определения свободного

и общего диоксида серы в вине

Тема 7.

Вторичное виноделие Основы виноделия специальных вин

Спиртование крепких и десертных вин. Технология спиртования.

Эгалигация и купажирование

Классическая технология специальных крепких вин. Технология портвейна, мадеры, хереса.

7.1 Методы определения объемной

доли этилового спирта и железа в вине

Тема 8.

Вина, насыщенные диоксидом углерода.

Классификация игристых вин

Технология получения шампанского бутылочным способом.

Резервуарный способ шампанизации вина.

8.1 Методы определения плотности винодельческой продукции

Тема 9.

Недостатки, пороки и болезни вин, их характеристика, способы устранения.

9.1 Методы определения количества экстракта в винодельческой продукции

Объем дисциплины – 5 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен.