

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технология виноделия»

Целью освоения дисциплины «Технология виноделия» 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 дисциплины:

- реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.
- реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Содержание дисциплины

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.

Контроль качества винограда для переработки на виноматериалы.

Современная классификация вин.

Классификация виноградных вин по способу производства.

Классификация виноградных вин по качеству.

Методы контроля сахаров в винограде и винодельческой продукции.

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.

Методы определения содержания сухих веществ и сахаров в виноградном сусле.

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.

Методы определения летучих

кислот в вине. Методы определения активной кислотности в вине.

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.

Основы виноделия столовых вин.

Технология виноградного сусла. Характеристика способов измельчения винограда. Способы увеличения выхода сусла.

Методы определения фенольных веществ в вине. Методы определения свободного

и общего диоксида серы в вине

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.

Методы определения объемной

доли этилового спирта и железа в вине

Вина, насыщенные диоксидом углерода.

Классификация игристых вин

Технология получения шампанского бутылочным способом.

Резервуарный способ шампанизации вина.

Методы определения плотности винодельческой продукции

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

Методы определения количества экстракта в винодельческой продукции

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля - экзамен