



## KATALOG ZNANJA

### 1. IME PREDMETA: TEHNOLOGIJA VINA (TVI)

### 2. SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- zagotavljanje higienskih in varnostnih predpisov pri predelavi grozdja,
- vodenje tehnoloških postopkov in organizaciji delovnih procesov pri predelavi grozdja v vino,
- spremljanje tehnoloških postopkov z namenom pridobivanja kakovostnega vina,
- izvajanje analiz grozdja, mošta in vina ter senzoričnega ocenjevanja vina,
- sodelovanje pri dvigu kulture pitja vina pri nas,
- sodelovanje pri uvajanju novih tehnologij in izboljšav na področju vinarstva.

### 3. PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študent poleg generičnih pridobi naslednje kompetence:

- izbira ustrezne vinske sorte glede na možnosti kakovostne pridelave,
- primerno ravna z grozdom in moštom med predelavo,
- spremlja biokemične procese med vinifikacijo, alkoholno fermentacijo in zorenjem,
- samostojno pravilno deklarira vina,
- razvršča vina po kakovosti,
- izvaja osnovne analize vina,
- izvaja senzorično ocenjevanje vin,
- sodeluje pri razvijanju primerne kulture pitja vin.

### 4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Geografsko poreklo in vinska trta	<ul style="list-style-type: none"><li>- izbere ustrezno vinsko sorto glede na slovenski trsni izbor za pridobivanje kakovostnih in vrhunskih vin,</li><li>- primerno ravna z grozdom pred predelavo.</li></ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- našteje in opiše bele in rdeče vinske sorte,</li> <li>- opredeli pomen geografskega porekla za kakovost vin,</li> <li>- pozna trsni izbor v Sloveniji,</li> <li>- pozna najvažnejše sorte trte v EU in v svetu,</li> <li>- našteje pomembnejše dejavnike, ki odločilno vplivajo na kakovost grozdja,</li> <li>- opiše in pojasni značilnosti rasti in razvoja trte ter grozdja.</li> </ul>	
<p><b>Predelava grozdja v vino</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opiše in pojasni mehanično in kemično sestavo grozdja,</li> <li>- opiše sestavine mošta in vina,</li> <li>- opiše in pojasni tehnološke postopke predelave grozdja v vino,</li> <li>- pojasni biokemične spremembe med vinifikacijo, alkoholno fermentacijo in zorenjem vin,</li> <li>- opiše in pojasni pomen racionalnega žveplanja v vinarstvu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- poskrbi za ustrezno predelavo grozdja v mošt,</li> <li>- spremlja tehnološke parametre med vinifikacijo, vodeno fermentacijo mošta in zorenjem vina,</li> <li>- pravilno žvepla posodo, grozdje, drozgo, mošt in vino.</li> </ul>
<p><b>Alkoholna fermentacija in nega vina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samostojno navaja najpomembnejše vrste kvasovk in bakterij razkisa v vinarstvu ter njihovo uporabnost,</li> <li>- utemelji pomembnost vodene fermentacije za kakovostno vino,</li> <li>- opiše in pojasni novejša metode za nego in stabilizacijo vin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- izvede vsaj eno metodo za stabilizacijo vina</li> </ul>
<p><b>Stekleničenje in prodaja vina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prepozna in razloži pomen prostorov vinske kleti, vinske posode in opreme,</li> <li>- opiše postopke stekleničenja vin in njihovega embaliranja,</li> <li>- opiše in pojasni pomen ustrezne deklaracije vin,</li> <li>- opredeli postopke in pomen pravilnega skladiščenja in transporta vin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- izbere ustrezno vinsko posodo in opremo,</li> <li>- sestavi ustrezno deklaracijo vina glede na podane kakovostne parametre.</li> </ul>
<p><b>Značilnosti vin</b></p>	



<ul style="list-style-type: none"><li>- pozna glavne napake in bolezni vin ter možnosti njihovega preprečevanja in odpravljanja,</li><li>- opiše druge in stranske proizvode iz grozdja in vina,</li><li>- pozna kriterije za razvrstitev vin po kakovosti,</li><li>- opiše potek proizvodnje vrhunskih vin, tudi vrhunskih posebne zrelosti in načina trgatve in opredeli njihove lastnosti,</li><li>- opiše in pojasni načine proizvodnje (pol)penecih vin,</li><li>- razvija ustrezno kulturo pitja vin in opiše možnosti sožitja vin z jedmi,</li><li>- spremlja in upošteva slovensko in evropsko zakonodajo s področja vinarstva,</li><li>- opiše in razloži osnovne analize mošta in vina,</li><li>- pozna in razlikuje različne metode senzoričnega ocenjevanja vin.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pomaga pri svetovanju izbire vina k jedi,</li><li>- senzorično oceni vina,</li><li>- izvede osnovne analize vina,</li><li>- glede na rezultate osnovnih analiz in ocen loči vina po kakovosti.</li></ul>
--	--

## **5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI**

- aktivno individualno in skupinsko delo na predavanjih in vajah,
- opravljene seminarske in laboratorijske vaje,
- individualni / skupinski seminarski projekti ali drugo projektno delo ali seminarska naloga ali druga pisna naloga,
- študij literature, zakonodaje in drugih virov,
- druge oblike samostojnega dela,
- pisni in/ ali ustni izpit ali druge oblike ocenjevanja znanja.

Posebnosti pri izvedbi:

Delo v mikrobiološkem in kemijskem laboratoriju, laboratoriju za senzoriko, tehnološkem laboratoriju, terenske vaje.

Za laboratorijske vaje skupine po 15 študentov, prisotnost laboranta.