

Аннотация рабочей программы дисциплины Технохимконтроль вина

Цель дисциплины «Технохимический контроль вина» является формирование у студентов интереса к выбранной специальности и углубление теоретических и практических знаний в области химико-технологической оценки качества винограда, технологии его переработки и технологии виноделия.

Тематика лекционных занятий

1-Понятие о технохимическом контроле, его целях и задачах. Проблемы ТХК в виноделии

2-Методы ТХК в виноделии. Виды ТХК. Журналы ТХК-----

3-Производственная лаборатория винодельческого предприятия. Цели, задачи, структура лаборатории.-----

4-Контроль переработки винограда на виноматериалы. Контролируемые показатели, периодичность контроля.-----

5-Особенности технологии белых столовых виноматериалов. Применение системы контроля в зависимости от используемых технологических приемов. -----

6-Особенности технологии красных сухих столовых виноматериалов. Контролируемые показатели и периодичность контроля.-----

7-Контроль технологических приемов при производстве специальных вин

Контроль процесса мадеризации и портвенизации виноматериалов. Особенности контроля.-----

8-Особенности технологии игристых вин.

Контроль шампанизации бутылочным способом. -----

9-Контроль специфических показателей качества игристых вин.

Контроль шампанизации резервуарным способом. Контролируемые показатели, специальные методы контроля.-----

10-Обязательные контролируемые показатели для винограда, продуктов его переработки, вторичных продуктов виноделия, вспомогательных виноматериалов. -----

Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единицы). По итогам изучения курса студенты сдают зачет