

PITANJA IZ PREDMETA TEHNOLOGIJA VINA

1. Uvod i istorijat gajenja vinove loze i proizvodnje vina
2. Mehanički sastav grozda, faktori, značaj
3. Važniji ugljeni hidrati u grožđu, količina i karakteristike
4. Važnije kiseline u grožđu, količina i karakteristike
5. Mineralne materijegrožđa i vina
6. Bojene i taninske materije grožđa i vina
7. Azotne materije grožđa i vina
8. Aromatične materije grožđa i vina
9. Važniji enzimi grožđa
10. Faze razvika bobice grozda
11. Faktori koji utiču na hemijski sastav šire
12. Popravka šećera u širi
13. Popravka kiselina u širi
14. Tipovi vinskih podruma i odeljenja u podrumu
15. Vrste vinskih sudova po materijalu, nameni i veličini
16. Održavanje drvenih sudova
17. Održavanje betonskih sudova
18. Prijem grožđa (merenje težine, istovar i merenje slasti šire)
19. Muljanje grožđa, muljače na principu trenja i centrifugalne sile
20. Ocedivanje kljuka, gravitacioni ocedivač
21. Ocedivanje kljuka, kompresioni ocedivač
22. Impulzivna cednica, način rada
23. Horizontalna cednica, način rada
24. Postupak sa kominom
25. Primena SO₂ u vinarstvu
26. Oblici korišćenja SO₂
27. Hemizam alkoholne fermentacije
28. Spontana i dirigovana fermentacija šire
29. Važniji kvasci alkoholnog vrenja
30. Način upotrebe selekcionisanog kvasca
31. Faze razvitka vinskog kvasca od šire do vina
32. Uticaj nekih faktora na proces alkoholne fermentacije
33. Dinamika vrenja šire i regulisanje temperature
34. Naknadna alkoholna fermentacija
35. Prečišćavanje i taloženje šire
36. Tehnološki postupak proizvodnje belih vina
37. Tehnološki postupak proizvodnje crvenih (crnih) vina
38. Tehnološki postupak proizvodnje ružičastih vina
39. Maceracija kljuka (termički postupak i karbonska maceracija)
40. Otakanje vina sa kome
41. Kupažiranje vina, razlozi i načini
42. Pretakanje vina, razlozi i načini
43. Klipne i rotacione pumpe
44. Talozjenja u vinu (taloženje proteina)

45. Taloženja u vinu (taloženje soli vinske kisekline)
46. Taloženja u vinu (taloženje jedinjenja gvožđa i bakra)
47. Taloženja u vinu (taloženje bojenih materija crvenog vina)
48. Organska sredstva za bistrenje vina
49. Neorganska sredstva za bistrenje vina
50. Bistrenje bentonitom, priprema, osobine
51. Jedinjenja gvožđa u vinu, osobine, način uklanjanja
52. Stabilizacija vina hlađenjem i uređaji za stabilizaciju
53. Stabilizacija vina visokim temperaturama (pasterizacija)
54. Biološka stabilizacija vina
55. Filtracija vina, materijali i mehanizam filtracije
56. Filtri sa ramovima i celuloznim pločama
57. Naplavni filtri, otvoreni i zatvoreni
58. EK – filtracija
59. Mlečna fermentacija jabučne kiseline
60. Starenje vina, obrazovanje bukea u vinu
61. Kvarenje vina – vinski cvet (pojava, promene, lečenje)
62. Kvarenje vina – ciknulost
63. Kvarenje vina – mlečna i manitna fermentacija
64. Kvarenje vina – miševina
65. Kvarenje vina – zavrelica i tegljivost
66. Mane vina - mrki prelom
67. Mane vina - miris na H₂S
68. Mane vina - miris na plesan
69. Mane vina - miris i ukusnadrvo grubost od sulfata
70. Specijalna vina
71. Proizvodnja šampanjca u bocama
72. Proizvodnja šampanjca u tankovima i teoretska osnova šampanjizacije
73. Izbor boca za vino
74. Pranje boca, punjenje boca vinom i zatvaranje boca
75. Alkoholi u vinu (metanol, etanol, viši alkoholi)
76. Ekstrakt vina, količina, značaj