

Pitanja iz vinogradarstva- zaštita bilja i prehrambena tehnologija

- 1) Sistematika vinove loze.
- 3) Način razmnožavanja vinove loze.
- 4) Podrivanje zemljišta između redova u vinogradu.
- 5) Rezidba vinove loze na zeleno i njen značaj.
- 7) Kretanje sokova kao fenofaza razvoja.
- 8) Značaj proizvodnje kvalitetnog sadnog materijala i objekti loznog rasadnika
- 9) Zadatak, sadržaj i privredni značaj vinogradarstva
- 10) Ciklusi, periodi i fenofaze razvoja vinove loze
- 11) Posebni oblici održavanja zemljišta u vinogradu
- 12) Regulisanje broja zelenih lastara na okotu
- 14) Pojava i rast lastara kao fenofaza razvoja
- 15) Način kalemljenja vinove loze i njihova primena
- 16) Plitka obrada zemljišta u vinogradu
- 17) Prekrivanje zelenih lastara i negovanje zaperaka
- 18) Klasifikacija i podela evropske loze
- 19) Cvetanje i oplodnja kao fenofaza razvoja
- 20) Priprema za kalemljenje i kalemljenje engleskim spajanjem
- 21) Herbicidi i njihova primena u vinogradarstvu
- 22) Proreivanje cvasti grozdova i bobica kao mera
- 23) Tkiva i njihove karakteristike
- 24) Osnovna uloga makro i mikro elemenata u uspevanju vinove loze
- 25) Uklanjanje izdanaka i donjeg lista kao mera rezidbe na zeleno
- 26) Organi loze i njihove karakteristike
- 27) Oblici okota i način rezidbe pri gajenju srednje visokih špalira.
- 28) Stratifikacija, stratifikovanje i negovanje kalemova u stratifikaciji
- 29) Osnovna uloga makro i mikro elemenata u gajenju vinove loze
- 30) Uklanjanje izdanaka i donjeg lista kao mera rezidbe na zeleno
- 31) Organi loze i njihove karakteristike
- 32) Lozno prporište i priprema zemljište za sadnju kalemova
- 33) Značaj i uticaj ubriva na vinovu lozu
- 34) Veziva i vezivanje vinove loze
- 35) Sazrevanje grožđa kao fenofaza razvoja vinove loze
- 36) Koren grana i funkcija
- 37) Oblici okota i način rezidbe pri gajenju vinove loze visokih špalira
- 38) Način prporjenja loznih kalemova u prporištu
- 39) Odreivanje potrebe vinove loze u elementima ishrane
- 40) Dopunsko oprašivanje vinove loze
- 41) Stablo grana i funkcija
- 42) Period zimskog mirovanja vinove loze
- 43) Vrste loze na okotu
- 44) Negovanje vinove loze u prporištu
- 45) Povoljne vrste i količine ubriva za ubrivanje vinograda
- 46) Regulatori rasta i njihovo korišćenje u vinogradarstvu
- 47) Temperatura kao ekološki faktor
- 48) Važenje, klasiranje i pakovanje loznih kalemova

- 49) Vreme i na in ubrenja vinograda
- 50) Rani jesenji i pozni prole ni mrazevi kao nepogode
- 51) Jednogodišnji lastar –gra a i funkcija
- 52) Svetlost kao ekološki inilac
- 53) Transport i uvanje loznih kalemova
- 54) Navodnjavanje, uticaj na vinovu lozu
- 55) Zimski mrazevi i utvr ivanja nastale štete
- 56) List gra a i funkcija
- 57) Vlaga kao ekološki inioc
- 58) Mati njak loznih podloga i proizvodnjareznica
- 59) Odre ivanje koli ine vode za navodnjavanje
- 60) Povrede vinove loze izazvane visokim temperaturama
- 61) Okca, pupoljci – vrste i gra a
- 62) Sastav vazduha i strujanja kao ekološki faktor
- 63) Uloga mati no sortimenskog vinograda
- 64) Na in navodnjavanja vinograda
- 65) Povrede vinove loze od grada i mere zaštite
- 66) Cvast i rašljika
- 67) Zemljište kao stanište vinove loze
- 68) Oblici okota pri uskorednom gajenju
- 69) Navodnjavanje vešta kom kišom
- 70) Cvet –tipovi,gra a i funkcija
- 71) Fizi ke osobine zemljišta i uticaj na vinovu lozu
- 73) Navodnjavanje , kap po kap
- 74) Negovanje vinove loze ošte ene gradom
- 75) Grozd, oblik veli ina i sastav
- 76) Agrohemske osobine zemljišta i uticaj na vinovu lozu
- 77) Priprema i pakovanje loznih podloga i vioka
- 78) Bobica ,oblik, veli inai gra a
- 79) Biološke osobine zemljišta i uticaj na vinovu lozu
- 80) Transport i uvanje reznica
- 81) Proizvodnja loznih kalemova –kartonažnom tehnikom
- 82) Rezidba vinove loze i njen zna aj
- 83) Popravka zemljišnih osobina
- 85) Berba grož a
- 86) Privo enja zemnjišta vinogradarskoj kulturi
- 87) Berba grož a namenjena preradi
- 87) Izbor lastara i tehnika rezidbe
- 88) Vrste naslona u mati njaku loznih podloga
- 89) Kalemljenje na zeleno
- 90) Kalemljenje na procep i o enjem
- 91) Rast i razvi e bobica kao fenofaza
- 92) Na ini kalemljenja na zrelo
- 93) Na in kalemljenja loznih kalemova
- 94) Na ini mašinskog kalemljenja vinove loze
- 95) Fiziološki poreme aji vinove loze

- 96) Održavanja zemljišta u vinogradu
97) Duboka obrada i plitka obrada vinograda

1. Lozna podloga: Vitis Riparia.
2. Blatina, vranac, kratošija, biserka rana, beogradska rana i grožanka.
3. Utvrđivanje zrelosti sorte grožđa.
4. Izbor sorte vinove loze pri zasnivanju zasada.
5. Ampelografska obeležja i šema njihovih proučavanja.
6. Lozna podloga: Riparia x Rupestris.
7. Burgundac crni, demir kapija, opuzenska rana i kosovska rana.
8. Berba grožđa za preradu u različite svrhe.
9. Lozne podloge: Rihter 99 i 110.
10. Kaberne sovinjon, kaberne frank, aleksandrijski I julski muskat.
11. Izbor stonih sorti za čuvanje grožđa u hladnjačama.
12. Ispitivanje rodnosti okaca sorti u cilju projektovanja rezidbe na zrelo.
13. Lozne podloge: Paulsen 1103 i Ruggeri 140.
14. Merlo, game, negotinski rubin I antigona.
15. Standardi za stonog grožđe, ambalažu i transportna sredstva.
16. Obrada i neposredna priprema zemljišta za sadnju.
17. Sortna agrotehnika i njen značaj.
18. Lozne podloge: Berlandieri x Riparia 420 A i SO4.
19. Frankovka, kadarka, kavatarski drenak i rani biser.
20. Fizičke promene grožđa pri čuvanju u hladnjačama.
21. Agrohemijske karakteristike zemljišta pri zasnivanju vinograda.
22. Mehanički sastav, struktura, i mehanička svojstva grozda i bobice.
23. Lozne podloge: Berlandieri x Riparia Teleki 8B i 5C.
24. Teran, refoško, krajinski bojadiser, župski bojadiser i sultanina.
25. Pakovanje stonog grožđa za čuvanje i tržište.
26. Biološke osobine zemljišta i zasnivanje zasada vinove loze.
27. Pektinske materije u grožđu i širi.
28. Lozna podloga: Berlandieri x Riparia Kober 5BB.
29. Game bojadiser, alikant buše, začinak, radmilovački i smederevski muskat.
30. Berba stonog grožđa.
31. Sađenje vinove loze korišćenjem sadiljki i vodenih sondi.
32. Ugljeni hidrati u grožđu i širi.
33. Evropsko-američki hibridi kao lozne podloge.
34. Prokupac, probus, rumenka, julska razaklija i ribnica.
35. Postupak sa grožđem posle berbe u zavisnosti od neposredne namene.
36. Kiseline u grožđu i širi.
37. Izbor lozne podloge pri zasnivanju zasada vinove loze.
38. Portugizac crni, kadarun, kavčina, kraljica vinograda i gorica.

39. Na ininjevanja stonog grožđa u skladišta u rashladnim uređajima.
40. Nega mladog vinograda i popunjavanja praznih mesta.
41. Mineralne materije u grožđu u širi.
42. Lozna podloga kao inilac u postizanju prinosa.
43. Žilavka, bagrina, kladovska bela i beogradska besemena.
44. Režimi injevanja grožđa u hladnjača sa normalnom atmosferom.
45. Materijal za naslon u vinogradu.
46. Bojene materije u grožđu u širi.
47. Karakteristike reiona i podreiona centralnog dela Srbije.
48. Rizling italijanski, buvijeova ranka, šasla bela i šasla crvena.
49. injevanje stonog grožđa u hladnjača sa kontrolisanom atmosferom..
50. Taninske materije u grožđu u širi.
51. Semijon, sevinjon, jagodinka, muskat hamburg, i razaklija crna.
52. Rejonizacija, vinogradarski katastar, i zaštita geografskog porekla vina.
53. Objekti za injevanje stonog grožđa, priprema i održavanje.
54. Postavljanje naslona u vinogradu.
55. Ulje, vosak, vitamini i fermenti u grožđu u širi.
56. Karakteristike reiona i podreiona Krajinskog i Nišavsko-južno Moravskog.
57. Rizling rajnski, malvazija, godominka i afuz-ali.
58. Fumigacija i njene posledice pri injevanju stonog grožđa..
59. Azotne materije u grožđu u širi.
60. Lozna podloga: Vitis Rupestris.
61. Traminac, rkaciteli, neoplanta, muskat italija i perleta.
62. Karakteristike reiona i podreiona Vojvodine.
63. Specifičnosti zasnivanja zasada na nagnutim terenima.
64. Pektinske materije u grožđu u širi.
65. Karakteristike vinogradarskog reiona Kosova.
66. Postupak sa grožđem pri uskladištenju i iskladištenju iz hladnjače.
67. Mirišljave materije u grožđu u širi.
68. Stari i novi rodni hibridi.
69. Biohemijske promene pri injevanju stonog grožđa.
70. Privoenje zemljišta kulturi.
71. Stone sorte.
72. Sorte za proizvodnju vrhunskih, kvalitetnih i stonih belih i crnih vina.

Prof. Dr Dragoslav Cvetkovi