

## Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины

### «Химия и технология вина»

**Целью** освоения адаптированной дисциплины «Химия и технология вина» 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 адаптированной дисциплины**

*производственно-технологическая деятельность:*

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции винодельческой промышленности;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.

### Содержание и структура дисциплины

**Тема 1.** Введение в дисциплину «Химия и технология вина». История развития виноградарства и виноделия: 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.

*1.1 Контроль качества винограда для переработки на виноматериалы.*

#### **3 Тема 2.**

Современная классификация вин.

Классификация виноградных вин по способу производства. Классификация виноградных вин по качеству.

*2.1 Методы контроля сахаров в винограде и винодельческой продукции.*

#### **4-5 Тема 3.**

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.

*3.1 Методы определения содержания сухих веществ и сахаров в виноградном сусле.*

#### **6-8 Тема 4.**

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.

*4.1 Методы определения летучих кислот в вине.*

#### *4.2 Методы определения активной кислотности в вине.*

#### **9-10 Тема 5.**

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.

*5.1 Методы определения фенольных веществ в вине*

#### **11-12 Тема 6.**

Основы виноделия столовых вин.

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

*6.1. Методы определения свободного*

*и общего диоксида серы в вине*

#### **13-14 Тема 7.**

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.

*7.1 Методы определения объемной*

*доли этилового спирта и железа в вине*

#### **15-16 Тема 8.**

Вина, насыщенные диоксидом углерода.

Классификация игристых вин

Технология получения шампанского бутылочным способом.

Резервуарный способ шампанизации вина.

*8.1 Методы определения плотности винодельческой продукции*

#### **17-18 Тема 9.**

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

*9.1 Методы определения количества экстракта в винодельческой продукции*

**Объем дисциплины - 180 часов, 5 зачетных единиц**

**Форма промежуточного контроля – экзамен**