**КОНСПЕКТ**

**Дисциплина**: „Tехнология на виното“

**Специалност**: Биотехнологии

**Професионална квалификация**: ОКС Бакалавър

**Аудиторна заетост**: лекции и упражнения по 30 часа

Редовно обучение Летен семестър на учебна 2017-2018г.

1. Винопроизводство. Икономическо и културно значение. Развитие на отрасъла.
2. Състав на гроздето. Строеж и промяна на химическия състав по време на формирането му. Процеси, протичащи по време на зреенето на зърното.
3. Процеси свързани с гроздовата мъст за бели и розови вина и гроздовата каша за червени вина. Ролята на кислорода като активатор на биохимичните окислителни процеси. Полифенолоксидази. Пероксидаза. Протеази, пектолитични ензими, гликозидази.
4. Предферментационни процеси. Приложение на ензимни препарати
5. Алкохолна ферментация. Дрожди. Млечни бактерии. Ябълчено-млечна ферментация.
6. Технологии за производство на бели и розови вина.
7. Технологии за производство на червени вина.
8. Кислород и вино. Окислително – редукционни процеси.
9. Процеси на зреене лагеруване и стареене на виното.
10. Значение на серния диоксид за винопроизводството.

Литература

1. Иванов, Т., Обща технология на виното, том 1,Дионис, С. 2011г.
2. Манджуков, Б., Основи на винопроизводството, Дионис, 2010г.
3. Masson, G.,Le vin Rosé 2009.
4. Moati, P., L´ oenologie, 2006.
5. Tomasset, L., Cimie oenologique, 1989.
6. Inone, T., Diacetyl in Fermented Food and Beverages, 2008.
7. Hui, Y., Handbook of food and beverage fermentation, 2004.
8. Praeve, P., U., Faust, W., Sittig, D., Suckatsch, Handbook der Biotechnologie, 4. Auflage, 1994.

**Дата: Изготвил:**

**(** д-р инж. Диян Точев)