Конспект
Технология на винопроизводството-11 клас
Специалност „Лозаровинарство”

1. Класификация на вината
2. Предприятия за производство на вино. Винарски изби – типове
3. Поддържане и хигиена във винарските изби
4. Видове винарски съдове
5. Периоди в развитието на гроздето
6. Механичен строеж и състав на гроздето.
7. Химичен състав на гроздовата мъст
8. Сулфитиране.
9. Дози серен двуокис, употребявани при сулфитиране на гроздова мъст
10. .Десулфитиране на гроздова мъст
11. .Консерванти и антиокислители.
12. .Същност ,особености и видове алкохолна ферментация.
13. .Влияние на физични и химични фактори върху дейността на дрождите
14. .Получаване на закваска от селекционирани дрожди
15. .Контрол на алкохолната ферментация
16. .Получаване на закваска от селекционирани дрожди
17. .Гроздобер – приемане на гроздето и преработка
18. .Отцеждане на мъстта от гроздовата каша
19. .Видове технологични линии за получаване на гроздова мъст.
20. .Подобряване състава на мъстта
21. .Производство на бели сухи вина
22. Технологична схема за бели сухи вина
23. .Производство на бяло вина от червено грозде
24. .Производство на розови вина
25. .Производство на червени сухи вина.
26. Обща схема на технологичните операции
27. Ферментация при различни видове винификатори
28. ЯМКФ при червените вина
29. Рандеман и количествени загуби
30. Грижи за младите сухи вина.

Предпочитана литература:

проф. инж. Янков А., инж. Кукунов С., инж. Янкова Т.– Технология на виното и на високоалкохолните напитки, издателство Земиздат
проф. инж. Трифон Иванов – Обща технология на виното – том 1 и Технология на специалните вина – том 2 , издателство Дионис