

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ

Технологія галузі. Технологічні розрахунки, облік і звітність в галузі. Ч.4.

(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ 181-02 «Технологія продуктів бродіння і виноробства» _____
(шифр і назва)

вид дисципліни _____ професійна підготовка _____
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
та продуктів бродіння,

кандидат технічних наук, доцент
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

_____ (підпис)

О.П. Чумак
(ініціали та прізвище)

Харків – 2019 рік

1. Технологія виробництва білих столових вин: сорти винограду, способи переробки винограду, технологічні схеми, бродіння «по білому способу».

2. Особливості білих столових вин. Технологія малоокислених білих столових вин. Умови зберігання білих столових вин.

3. Технологія виробництва червоних столових вин: сорти винограду, способи переробки винограду, технологічні схеми, бродіння «по червоному способу».

4. Особливості червоних столових вин. Червоні столові вина світу, їх характеристика.

5. Технологія виробництва напівсухих і напівсолодких столових вин: класична та купажна схеми, апаратурно-технологічне оформлення.

6. Особливості вин з залишковим цукром. Зберігання цього типу вин. Консерванти і способи мікробіальної стабілізації.

7. Технологія шампанських та ігристих вин: особливості виробництва шампанських виноматеріалів.

8. Шампанізація, види шампанізації: класична, акратофорна, безперервна.

9. Технологія виробництва червоних ігристих (Севастопольське ігристе, Цимлянське ігристе).

10. Технологія виробництва мускатних вин.

11. Сатуріровані (перлинні та іскристі) вина, їх виробництво.

12. Загальні принципи виробництва кріплених вин: настій, бродіння, спиртування, розрахунок спиртування.

13. Технологія виробництва кріпких вин: портвейн, мадера, херес, малага і марсала. Сорти винограду, особливості первинного виноробства.

14. Портвейнізація, мадернізація, хересування та їх технологічні параметри.

15. Технологія виробництва десертних вин: мускат, токай, кагор, червоні десертні вина.

16. Характеристика коньячних виноматеріалів: сорти винограду, особливості первинного виноробства. Класифікація коньяків.

17. Перегонка коньячних виноматеріалів: види перегонки, «шарантські» апарати, безперервна перегонка, умови проведення процесу.

18. Витримка коньяків. Способи витримки. Прискорені способи виробництва коньяків

19. Пороки і недоліки вин, причини їх виникнення. Способи запобігання пороків і недоліків.

20. Помутніння вин, їх класифікація: колоїдні, кристалічні, металеві, мікробіальні і біохімічні помутніння.