

**TEHNOLOGII SPECIALE DE VINIFICARE: HORTICULTUR , ANUL I,
SEMESTRUL I – MASTER TCCB**

Nr. credite transferabile: 8

Statutul disciplinei:

Disciplin de domeniu (Obligatorie)

Titular disciplin :

Prof. univ. dr. COTEA V. Valeriu

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații):

Cursul de tehnologii speciale de vinificare urm rește sa pună la dispoziția studenților informații la zi legate de diferitele tehnologii folosite la obținerea vinurilor speciale, practicile oenologice autorizate, stabilizarea și condi ionarea vinurilor, analize uzuale și specifice la aceste vinuri, alte informații care să ajute la pregătirea profesională a viitorului absolvent de master.

Conținutul disciplinei

CURS (Capitole / subcapitole)
1. Clasificarea vinurilor și a produselor pe baz must sau vin.
2. Tehnologia de producere a vinurilor albe.
3. Tehnologia de producere a vinurilor roșii
4. Tehnologia de producere a vinurilor roze
5. Tehnologia de producere a vinurilor în mod natural dulci.
6. Tehnologia de producere a vinurilor licoroase.
7. Tehnologia de producere a vinurilor peliculare
8. Tehnologia de producere a vinurilor aromatizate
Lucr ri practice
1. Protec ia muncii.
2. Stabilirea momentului optim de recoltare a strugurilor în vederea producerii vinurilor în mod natural dulci. Supramaturarea natural și artificial a strugurilor.
3. Prelucrarea strugurilor stafidi i.
4. Raportul glucoz /fructoz la vinurile dulci.
5. Limpezirea și stabilizarea vinurilor licoroase.
6. Vinul de Malaga

7. Vinul de Porto, vinul de Madera
8. Vinul de Marsala
9. Vinuri dulci produse in Fran a
10. Vinul speciale produse în România
11. Vinul de Xeres
12. Vinul galben de Jura
13. Retsina
14. Vinul pelin
15. Vermuth
16. Bitter

Bibliografie

1. Cotea, V.D., Cotea V.V., Od geriu, G., C. Tîbîrn , C., Bilius, I., Carja, N. *Studiul unor procedee de producere a vinurilor licoroase*. Cercet ri Agronomice în Moldova, vol. 3-4 (104), Ia i, 1995.
2. Cotea, V.D., Pomohaci, N., Gheorghiu , M., *Oenologie*, Editura Didactic i Pedagogic , Bucure ti, 1982.
3. Cotea, V.D., *Tratat de oenologie*, vol. 1, Ed. Ceres, Bucure ti, 1985.
4. Cotea, D.V., Sauciuc, J., Cotea, V.V., *Possibilités de différenciation et de contrôle des vins doux*, Lucr ri tiin ifice, vol. 34, seria Agronomie, Ia i, pag. 186-190, 1992.
5. Cotea, V.D., Cotea V.V. Tehnologii de producere a vinurilor, Ed. Academiei Române Bucure ti, 2006

Evaluare final

Forme de evaluare	Modalit i de evaluare	Procent din nota final
Curs	Examen	60%
	prezența curs	10%
Lucrari practice	Test	30%

Persoana de contact

Prof. univ. dr. COTEA V. Valeriu
 Facultatea de Horticultur - USAMV Ia i
 Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Ia i, 700490, România
 telefon: 0232407519, fax: 0040 232 219175
 E-mail: vcotea@uaiasi.ro

TEHNOLOGII SPECIALE DE VINIFICARE: HORTICULTUR , ANUL I, SEMESTRUL II – MASTER TCCB

Nr. credite transferabile: 8

Statutul disciplinei:

Disciplin de domeniu (Obligatorie)

Titular disciplin :

Prof. univ. dr. COTEA V. Valeriu

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații):

Cursul de tehnologii speciale de vinificare urm rește sa pună la dispoziția studenților informații la zi legate de diferitele tehnologii folosite la obținerea vinurilor efervescente, practicile oenologice autorizate, stabilizarea și condi ionarea vinurilor baz , analize uzuale și specifice la aceste vinuri, alte informații care să ajute la pregătirea profesional a viitorului absolvent de master

Conținutul disciplinei

CURS (Capitole / subcapitole)
1. Definierea și clasificarea vinurilor efervescente
2. Tehnologia de producere a vinurilor baz pentru spumante.
3. Tehnologia de producere a vinurilor spumante prin metoda clasic (tradițională).
4. Tehnologia de producere a vinurilor spumante prin metoda transferului izobarometric (transvaz rii).
5. Tehnologia de producere a vinurilor spumante prin metoda de fermentare în cisterne de presiune (Charmat, cuve close).
6. Tehnologia de producere a vinurilor spumante prin metoda de fermentare în flux continuu.
7. Tehnologia de producere a vinurilor spumante obținute printr-o singur fermentare.
8. Tehnologia de producere a vinurilor petiante.
9. Tehnologia de producere a vinurilor spumoase.
10. Tehnologia de producere a vinurilor perlante.
Lucr ri practice
1. Principalele analize fizico-chimice la vinurile baz (materie prim) pentru obținerea vinurilor efervescente

2. Asamblarea vinurilor baz în tehnologia producerii vinurilor efervescente
3. Realizarea licorii de tiraj i tirajarea.
4. Procese și operațiuni pe parcursul desfășurării fermentației alcoolice și a maturării vinurilor efervescente.
5. Remuajul i degorjarea.
6. Realizarea licorii de expediție și finisarea buteliilor
7. Modific ri nedorite care pot ap rea în vinurile efervescente
8. Vinuri efervescente produse in Fran a
9. Vinuri efervescente produse in Europa.
10. Vinuri efervescente produse in lume.

Bibliografie

1. Cotea, V.D., Pomohaci, N., Gheorghiu, M., *Oenologie*, Editura Didactic i Pedagogic , Bucure ti, 1982.
2. Cotea, V.D., *Tratat de oenologie*, vol. 1, Ed. Ceres, Bucure ti, 1985.
3. Cotea V.V. *Tehnologia vinurilor efervescente*, Ed. Academiei Române Bucure ti, 2005.
4. Cotea, V.D., Cotea V.V. *Tehnologii de producere a vinurilor*, Ed. Academiei Române Bucure ti, 2006

Evaluare final

Forme de evaluare	Modalit i de evaluare	Procent din nota final
Curs	Examen	60%
	prezența curs	10%
Lucrari practice	Test	30%

Persoana de contact

Prof. univ. dr. COTEA V. Valeriu
 Facultatea de Horticultur - USAMV Ia i
 Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Ia i, 700490, România
 telefon: 0232407519, fax: 0040 232 219175
 E-mail: vcotea@uaiasi.ro