

Загальні питання для самостійної роботи студентів

1. Дайте визначення поняттю «енологія» та поясніть її місце серед наук про харчові технології.
2. Як розвивалося виноробство від давніх часів до сучасності?
3. Охарактеризуйте сировину для виноробства: сорти винограду, вимоги до якості ягід.
4. Які особливості виноградарства в Україні та світі?
5. Опишіть класифікацію вин за:
 - способом виробництва,
 - вмістом цукру,
 - кольором,
 - регіональним походженням.
6. Що таке терруар і чому він важливий для якості вина?
7. Назвіть основні технологічні етапи виробництва вина.
8. Чим відрізняється технологія білих, червоних та рожевих вин?
9. Які особливості виробництва ігристих вин (шампанським методом та методом Шарма)?
10. Опишіть суть процесу бродіння та його контроль у виноробстві.
11. Які фактори впливають на аромат і смак вина?
12. Розкрийте поняття органолептичної оцінки вина. Які показники враховуються?
13. Як проводиться дегустація вина? Назвіть етапи та правила.
14. Поясніть поняття купажування та його значення у виноробстві.
15. Які відмінності між натуральними, біодинамічними та органічними винами?
16. Опишіть роль витримки вина та її вплив на якість.
17. Які сучасні тенденції розвитку виноробства у світі та в Україні?
18. Як здійснюється маркування вина? Які відомості обов'язково мають бути на етикетці?
19. Поясніть міжнародну систему захисту географічних назв вин.
20. Які особливості культури споживання вина у різних країнах?