**Перечень вопросов для промежуточного контроля знаний по дисциплине «Технология отрасли» для студентов направления подготовки**

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

**3 курс 6 семестр**

1. Выдержка виноматериалов, продолжительность самоосветления. Уход за виноматериалом. Доливки и переливки.
2. Классификация видов помутнений и причины, их вызывающие.
3. Технологические приемы и основные методы осветления и стабилизации виноматериалов.
4. Физические методы воздействия на виноматериалы. Виды фильтрующих перегородок.
5. Обработка вин веществами неорганического происхождения. Основные этапы обработки вин амюмосиликатными глинами. Механизм осветления вина бентонитом.
6. Деметаллизация вина. Механизм действия ЖКС.
7. Обработка вин веществами органического происхождения. Природные и синтетические органические осветлители. Понятие о пробной и производственной оклейке.
8. Обработка вина холодом. Цели и методика обработки.
9. Обработка вина теплом. Цели и методика обработки.
10. Понятие о комплексной обработке виноматериалов, методика проведения. Порядок задачи оклеивающих компонентов.
11. Типовые схемы оклейки. 1, 2 и 3-я схемы обработки.
12. Типовые схемы оклейки. 4 и 5-я схемы обработки.
13. Спиртование сусла, цели спиртования и методика проведения.
14. Момент спиртования, методика расчета момента спиртования.
15. Понятие о контракции, методика ее расчета.
16. Купажирование виноматериалов, его цели и задачи. Частные случаи купажирования – эгализация и ассамблирование.
17. Регулирование кислотности вин, основные методы регулирования кислотности.
18. Активная и титруемая кислотности вин, их значения в винах и взаимосвязь.
19. Раскисления вина и сусла. Химические и биохимические (биологические) методы раскисления. Обоснование выбора метода раскисления.
20. Подкисление вина и сусла. Цели и методика подкисления.
21. Розлив вина. Основные этапы розлива вина.
22. Розлив по объему и по уровню. Критерии выбора метода розлива.
23. Особенности розлива вин с остаточным сахаром.
24. Болезни, пороки и недостатки вин.
25. Основные болезни вина – уксуснокислое, молочнокислое скисание, цвель вина, мышиный привкус.
26. Редкие болезни вин – ожирение вина, прогоркание, маннитное брожение, турн.
27. Пороки химической и биохимической природы.
28. Пороки, вызванные попаданием посторонних веществ.
29. Пороки, вызванные нарушениями технологии.
30. Органолептическая характеристика столовых белых сухих вин, теоретическое обоснование технологии их производства.
31. Технологические требования к винограду для производства столовых белых сухих вин, применяемые сорта.
32. Технология столовых белых сухих вин, ее специфические особенности и аппаратурное оформление производства. Режимы проведения основных технологических процессов.
33. «Желтые» вина, органолептическая характеристика и особенности технологии производства. Районы производства и марки «желтых» вин.
34. Районы производства и марки столовых белых сухих вин.
35. Органолептическая характеристика столовых красных сухих вин, теоретическое обоснование технологии их производства.
36. Роль антоцианов и танинов в окраске красных столовых вин. Технологические требования к винограду для производства столовых красных сухих вин, применяемые сорта.
37. Технология столовых красных сухих вин, основные технологические этапы и режимы проведения основных технологических процессов. Три способа получения красных виноматериалов.
38. Брожение на мезге. Способы брожения, режимы проведения процесса и применяемое технологическое оборудование.
39. Экстрагирование мезги при нормальной и повышенной температурах, способы осуществления процесса и технологические параметры его проведения.
40. Получение красных виноматериалов методом термической обработки и брожения целых гроздей винограда. Основные преимущества и недостатки.
41. Районы производства и марки столовых красных сухих вин.
42. Органолептическая характеристика столовых розовых сухих вин, теоретическое обоснование технологии их производства. Роль антоцианов, танинов и сернистого ангидрида в формировании и стабилизации окраски розовых вин.
43. Технология столовых розовых сухих вин. Четыре основных схемы производства розовых виноматериалов.
44. Районы производства и марки столовых розовых сухих вин.
45. Органолептическая характеристика столовых вин с остаточным сахаром, теоретическое обоснование технологии их производства.
46. Две основных технологических задачи при производстве столовых вин с остаточным сахаром, методы их решения. Методы остановки брожения и стабилизации виноматериалов, правило Делле.
47. Технология вин с остаточным сахаром. Пять основных способов получения вин с остаточным сахаром, преимущества классических способов производства.
48. Районы производства и марки столовых вин с остаточным сахаром.

**Примеры задач**

1. Определить, сколько потребуется серы для окуривания бута емкостью 2500 дал.
2. Засульфитировать свежее сусло, объем которого 1000 дал, рабочим раствором серы концентрацией 1,5% до концентрации сернистого ангидрида 120 мг/дм3 . Определить объем рабочего раствора, идущего на сульфитацию. Сделать проверку.
3. Досульфитировать виноматериал, объем которого 1720 дал, рабочим раствором концентрацией 2,2%, если первоначальная концентрация сернистого ангидрида в виноматериале 135 мг/дм3, а желаемая 165 мг/дм3. Проверить точность расчетов.
4. Приготовить 1000 дал крепленого виноматериала а=18% об. из сусла и спирта-ректификата. Рассчитать контракцию и объем купажа с учетом контракции.
5. Приготовить 1000 дал виноматериала а=18% об. из компонентов крепостью 11% об., 12,5% об., 15% об., 20% об. и спирта-ректификата. Определить объемы компонентов. Проверить точность расчетов.
6. Составить купаж из 1400 дал виноматериала а=14% об. и 100 дал спирта-ректификата. Рассчитать кондицию по спирту, объем контракции, объем купажа с учетом контракции.
7. Рассчитать объем спирта, необходимого для крепления 1000 дал виноматериала а=6% об. до спиртуозности а=18% об. Рассчитать объем виноматериала, величину контракции, уточнить объем купажа с учетом контракции.
8. Приготовить крепленый виноматериал с кондициями а=16,5%об., с=16г/100 см3 из 1250 дал сусла сахаристостью 25 г/100 см3. Определить момент спиртования, необходимое количество спирта для крепления, рассчитать контракцию.

Утверждено на заседании кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья (протокол № 1 от 01 сентября 2020 г).

Зав. кафедрой Е.С. Романенко