



Digitally signed by
Library TUM
Reason: I attest to the
accuracy and integrity
of this document

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**TEHNOLOGIA VINULUI ȘI A PRODUSELOR OBȚINUTE
PRIN FERMENTARE
BIOTEHNOLOGII INDUSTRIALE
INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN INDUSTRIA
ALIMENTARĂ**

Programul stagiului pentru practica tehnologică

**Chișinău
2019**

UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI

**FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL OENOLOGIE ȘI CHIMIE**

**TEHNOLOGIA VINULUI ȘI A PRODUSELOR OBȚINUTE
PRIN FERMENTARE
BIOTEHNOLOGII INDUSTRIALE
INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN INDUSTRIA
ALIMENTARĂ**

Programul stagiului pentru practica tehnologică

**Editura „Tehnica-UTM”
Chișinău
2019**

Lucrarea include programul stagiului de practică tehnologică pentru studenții specialităților: *451.3 Tehnologia vinului și a produselor obținute prin fermentare; 552.2 Biotehnologii industriale; 521.8 Inginerie și management în industria alimentară.* Sunt incluse de asemenea planurile calendaristice de realizare a programului practicii, volumul și conținutul rapoartelor finale, precum și actele normative oficiale, referitor la stagiul profesional al studenților.

Elaborare : prof. univ., dr. Anatol Bălănuță
conf. univ., dr. Vasile Arhip
lect. univ., dr. Ecaterina Covaci
lect. univ., dr. Aliona Nazaria

Redactor responsabil : prof. univ., dr. Anatol Bălănuță
Recenzent : prof.univ., dr. hab. Gheorghe Arpentin

Redactor : E. Gheorghişteanu

Bun de tipar 27.06.19.	Formatul 60x80 1/16
Hârtie ofset.Tipar RISO	Tirajul 70 ex.
Coli de tipar 6,75	Comanda nr. 65

2004, UTM, Chişinău, bd. Ştefan cel Mare și Sfânt, 168.
Editura „Tehnica- UTM”
2045, Chişinău, str. Studenților, 9/9

Cuprins

I. Aspecte generale privind stagiul de practică tehnologică.	
Rolul și importanța stagiului de practică tehnologică	3
1.1. Terminologie	3
1.2. Scopul și obiectivele stagiului de practică tehnologică.....	5
1.3. Competențe generale formate și dezvoltate în cadrul stagiului de practică tehnologică	5
II. Organizarea practicii	6
2.1. Organizarea și repartizarea studenților la locurile de practică.....	6
2.2. Monitorizarea stagiului de practică tehnologică din partea Departamentului Oenologie	6
2.3. Responsabilitățile studentului practicant.....	7
III. Conținutul stagiului de practică tehnologică	9
3.1. Procedeele de amestecare și corecțiile de compoziție aplicate vinului	9
3.2. Corecțiile de compoziție aplicate vinului	23
3.3. Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului	35
3.4. Stabilizarea vinului	57
3.5. Stabilizarea vinului față de casarea cuproasă	64
3.6. Stabilizarea vinului față de casarea proteică.....	65
3.7. Stabilizarea vinului față de brună.....	66
3.8. Stabilizarea față de tulburări provocate de compuși fenolici.....	67
3.9. Stabilizarea față de tulburări poliozidice	68
3.10. Stabilizarea față de tulburări cauzate de lipide	68
3.11. Stabilizarea tartrică a vinului	69
3.12. Stabilizarea biologică a vinului.....	76
3.13. Tratarea vinului cu coloizi protectori	80
3.14. Tratarea vinului cu enzime	81
3.15. Tratarea vinului cu acid ascorbic	83
3.16. Tehnologii de producere a vinurilor speciale.....	84
IV. Finalizarea stagiului de practică tehnologică.....	101
Bibliografie.....	103
Anexe.....	105
Anexa 1.....	105
Anexa 2.....	107

Bibliografie

1. Rusu E., Bălănuță A., Dragan V. Vinificația secundară. Chișinău: Editura Universul, 2016.
2. Sturza R., Găină B. Inofensivitatea produselor vinicole. Metode de analiză și prevenire a contaminării. UTM, Chișinău, 2012.
3. Sturza R., Găină B., Ionete R-E., Costinel D. Autenticitatea și inofensivitatea produselor uvologice. Metode de analiză și prevenire a contaminării. Chișinău: Editura "MS Logo", 2017.
4. Băducă Cîmpeanu C. Oenologie. Bazele științifice și tehnologice ale vinificației. Craiova: Editura Universitaria, 2016.
5. Taran N., Rusu E., Soldatenco E., și colab. Reguli generale privind fabricarea producției vinicole. Chișinău: Editura Institutului Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare, 2010.
6. Rusu E., Oenologia moldavă. Realitatea și perspectivele. Chișinău: Editura Tipografia AȘM, 2006.
7. Antoce O-A., Igiene în vinificație. București: Editura Ceres, 2005;
8. Antoce O-A., Nămoșanu I., Utilizarea dioxidului de sulf în vinificație. București: Editura Ceres, 2001.
9. Cotea V.D., Sauciu J. Tratat de enologie. Vol.2. Limpezirea, stabilizarea și îmbutelierea vinului. București: Editura Ceres, 1988.
10. Cotea V.D., Zănoagă C.V., Cotea V.V. Tratat de oenochimie. București: Editura Academiei Române. 2 Vol., 2010.
11. Cotea V.V., Cotea V.D., Tehnologii de producere a vinurilor. București: Editura Academiei Române, 2006.
12. Cotea V.V., Tehnologia vinurilor efervescente. București: Editura Academiei Române, 2005.
13. Cotea Victoria, Cotea V.V., Viticultură, Ampelografie și Enologie. București: Editura Didactică și Pedagogică R.A., 1996.
14. Croitoru C. Reducerea acidității musturilor și vinurilor. Metode și procedee fizico-chimice, chimice și biologice. București: Editura AGIR, 2005.

15. Cebotarescu D., Neagu C., Bibere L., Utilaj tehnologic pentru vinificație. Chișinău: Editura Tehnica, 1997.
16. Cozub Gh., Rusu E., Producerea vinurilor în Moldova. Chișinău: Editura Litera, 1996.
17. Sîrghi C., Găină B., Bălănuță A., Carpov S., Căldare Gh., Palamarciuc L., Stratulat O., Sverdlic V., Musteață Gr., Cartea vinificatorului. Chișinău: Editura Uniunea Scriitorilor, 1992.
18. Sîrghi C., Zironi R., Aspecte inovative ale enologiei moderne. Chișinău: Editura Sigma, 1994.
19. Pomohaci N., Nămoșanu I., Nămoșanu A.. Producerea și îngrijirea vinurilor. București: Editura Ceres, 2000.
20. Pomohaci N., Stoian V., Gheorghită M., Sîrghi C., Cotea V.V., Nămoșanu I., Oenologie. Îngrijirea, stabilizarea și îmbutelierea. Construcții și echipamente vinicole, vol.2. București: Editura Ceres, 2001.
21. Popa A., Popa D., Dragomir F., Microbiologie oenologică. Craiova: Editura Universitaria, 2004.
22. Prida A., Caracteristica chimică a lemnului de stejar în scopul optimizării folosirii lui în vinificație. Autoreferat al tezei de doctor în științe tehnice. Chișinău, 2004.
23. Taran N., Soldatenco E., Tehnologia vinurilor spumante. Chișinău: Editura Universul, 2006.
24. Țârdea C., Sîrbu Gh., Țârdea Angela. Tratat de vinificație. Iași: Editura Ion Ionescu de la Brad, 2010.
25. Țârdea C. Chimia și analiza vinului. Iași: Editura Ion Ionescu de la Brad, 2007.
26. Bostan Ion (coordonator) și colab., Ghid. Organizarea și desfășurarea stagiilor de practică. CEP UTM, Chișinău: 2010.
27. Regulament privind organizarea și desfășurarea stagiilor de practică a studenților Universității Tehnice a Moldovei. Aprobabil la ședința Senatului UTM din 28.01.2019, p.v. nr.6.