

Kursplan för

Vin och fruktvin, vetenskap och teknik med inriktning på produktion i kallt klimat Wine and Fruit Wine, Science and Technology

**TFRD10, 7,5 högskolepoäng, G1
(Grundnivå)**

Gäller för: LTH:s fristående kurser VT2016

Beslutad av: Utbildningsnämnd C

Beslutsdatum: 2015-06-15

Allmänna uppgifter

Fördjupning: Grundnivå, har endast gymnasiala förkunskapskrav.

Undervisningsspråk: Kursen ges på svenska

Syfte

Syftet med denna kurs är att ge en vetenskaplig grund (kemisk, biologisk, teknisk, ekonomisk) för produktion av vin från druvor och andra frukter och bär, inklusive odling, tillverkning, lagring, analys och bedömning av kvalitets-, hälso- och nyttoaspekter. Kunskap och förståelse:.

Mål

Kunskap och förståelse

För godkänd kurs skall studenten

Redogöra för klimatiska, edafiska och biologiska förutsättningar för odling av frukter, bär och druvor i kallt klimat.

Redogöra för hur olika odlingsmetoder kan påverka råvarans och därmed vinets kvalitet.

Beskriva hur olika viner tillverkas samt redogöra för bakomliggande kemiska och tekniska principer.

Redogöra för vinets funktion i kroppen, inklusive hälsorisker och

hälsofördelar.

Redogöra för olika viners särprägel och karaktäristiska innehåll.

Diskutera vinets innehåll, kvalitet och egenskaper.

Redogöra för faktorer som påverkar produktionsekonomin i hela kedjan från val av råvara till marknadsföring av färdig produkt.

Färdighet och förmåga

För godkänd kurs skall studenten

Kunna utföra enklare laborationsmoment.

Ha genomfört ett projektarbete från råvaruval till vintillverkning och tappning.

Värderingsförmåga och förhållningssätt

För godkänd kurs skall studenten

Självständigt söka, kritiskt granska och värdera information om vin och fruktvin i olika slag av publikationer och i elektroniska källor.

Använda ett vetenskapligt förhållningssätt till information i populär vinlitteratur.

Kursinnehåll

Kemiska och biologiska grunder. Mikrobiologi, vattenkemi, lösningar, pH, syra-baskemi, syror i vin, andra vanliga ämnen i vin. Fermentation. Etanolverfermentering, jäst, mjölksyrabakterier, bildning av finkelalkoholer, malolactofermentering, konvertering av fenolföreningar, startkulturer.

Odling och tillverkning av vin och fruktvin i världen och i Sverige.

Viners innehåll och egenskaper.

Lagring, fatlagring. Utbyte av ämnen mellan dryck och vedmaterial i faten.

Etanolens metabolism. Vad händer i kroppen och hur bryts etanolen ner?

Hälsoaspekter vid konsumtion av viner.

Ansvarsfull alkoholhantering och regelsystem som berör drycker.

Kursens examination

Betygsskala: UG

Prestationsbedömning: Projektredovisning och obligatoriska gruppdiskussioner. Under tiden för det teoretiska blocket väljer studenterna ett arbetsområde som de i grupp om 3-5 studenter fördjupar sig ytterligare i. Projektet redovisas skriftligt i form av ett ca 10 sidigt arbete och genom obligatoriska gruppdiskussioner. För godkänt genomförande av det första blocket krävs aktivt deltagande i både skriftlig och muntlig redovisning. Kraven för det teoretiska blocket måste uppfyllas innan start av det praktiska blocket.

Antagningsuppgifter

Förkunskapskrav:

- Grundläggande behörighet

Begränsat antal platser: Nej

Kurslitteratur

- Kurskompendium sammanställt av kurslärare.

Kontaktinfo och övrigt

Kursansvarig: Åsa Håkansson, asa.hakansson@food.lth.se

Övrig information: Undervisningen är upplagd i två på varandra följande block bestående av föreläsningar och gruppdiskussioner respektive laborationer, provningar och studiebesök. Kursen ges på svenska