

# SENZORICKÉ LABORATÓRIUM

Oddelenie výživy a hodnotenia kvality potravín,

Ústav potravinárstva a výživy

Fakulty chemickej a potravinárskej technológie, Slovenskej technickej univerzity v Bratislave

Radlinského 9, 812 37 Bratislava

ponúka kurz

## **SENZORICKÉ HODNOTENIE ALKOHOLICKÝCH NÁPOJOV**

modul

### **SENZORICKÉ HODNOTENIE VÍNA**

akreditovaný Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu

**(číslo akreditácie Ministerstva školstva SR - 0473/2015/137/1)**

Kurzy sú **určené** pre osoby z oblasti výroby, predaja a hodnotenia kvality vína, ako aj pre milovníkov tohto nápoja, ktorí si chcú alebo potrebujú prehĺbiť svoje vedomosti a schopnosti v metódach a technikách senzorického posudzovania vína a vínnych výrobkov.

**Absolventi** kurzu sa naučia metódy a techniky senzorického hodnotenia vína (rozoznávania druhov vín a ich chýb, bodovacie systémy hodnotenia) a postup pri degustácii vín. Získajú poznatky o štatistickom hodnotení výsledkov a rozšíria si teoretické vedomosti o senzorickom hodnotení, legislatíve a systéme kategorizácie vín.

Kurz pozostáva z **teoretických prednášok** a **praktických cvičení**, testov potrebných na ich kvalifikáciu.

Po skončení kurzu absolvent dostane **Osvedčenie o absolvovaní kurzu** s celoštátnou pôsobnosťou a po zvládnutí záverečných testov aj **Osvedčenie vybraného posudzovateľa** (podľa normy **STN EN ISO 8586 a jej novely ISO 8586/C1**) s limitovanou dobou platnosti (3 roky).

Odborným garantom kurzov je prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD.

Kurzy vedie Ing. Vladimír Žúbor, PhD. a Ing. Katarína Furdíková, PhD. a prof. Ing. Fedor Malík, DrSc.

Kontaktné osoby: pani Gabriela Sisáková, [g.sisakova@zoznam.sk](mailto:g.sisakova@zoznam.sk), 0905 416 211  
Ing. Vladimír Žúbor, PhD., [vladimir.zubor@stuba.sk](mailto:vladimir.zubor@stuba.sk), 0918 674 197  
prof. Ing. Ľubomír Valík, PhD., [lubomir.valik@stuba.sk](mailto:lubomir.valik@stuba.sk), 0918 674 518

## **Osnova kurzu a rozsah:**

### **Teoretické prednášky**

#### **1. Princípy senzorickej analýzy, terminológia používaná pri senzorickej hodnote, psychometria (1 hod)**

Úvod do senzorickej analýzy, Význam senzorickej analýzy pre posudzovanie vinárskych surovín a výrobkov, Základné pojmy a zákony senzorickej analýzy

#### **2. Anatómia a fyziológia zmyslových orgánov (1 hod)**

Zrakový orgán, Chuťový orgán, Čuchový orgán, Hmatový orgán, Sluchový orgán

#### **3. Všeobecné podmienky pre senzorickej hodnote (2 hod)**

Požiadavky na senzorickej laboratórium, Prípravovňa vzoriek - vybavenie, hygienické požiadavky, Ostatné priestory senzorickej laboratória

#### **4. Metódy senzorickej hodnote vína (2 hod)**

#### **5. Kategorizácia vína do jednotlivých skupín ( 1 hod)**

Bodovacie systémy hodnote vína :

Stobodový systém hodnote Únie enológov,

Dvadsaťbodový systém hodnote,

Vedelov systém hodnote

Praktické posudzovanie vína (požiadavky na poháre, teplota podávaného vína )

Postup pri samotnej degustácii,

Senzorickej hodnote podľa regulí OIV

### **Praktické cvičenia**

#### **1. Testy na preverenie schopností hodnotiteľa (6 hod)**

Schopnosť rozlíšiť základné chute

Overenie prahovej citlivosti chute

Schopnosť rozlíšiť prahové rozdiely chutí

Overenie chuťovej pamäti

Schopnosť určenia poradia podľa intenzity vône

Schopnosť určenia poradia podľa intenzity farby

Schopnosť určenia prahových rozdielov vône

Určenie vône rôznych druhov korenia a zložiek aróm

#### **2. Praktické hodnote vína (2 hod)**

Zoradenie vína pred degustáciou

Rozoznávanie chýb vína

Senzorickej hodnote vína - bodovacie systémy hodnote vína

- 100 bodový systém – schválený úniou enológov,

- 20 bodový systém - informácia,

- Vedelov systém - informácia

Degustácia vína - postup, vhodné poháre, teplota vína.