

## TEMATICA PENTRU CONCURSUL DE INGINER HORTICULTOR

1. Ciclul biologic anual la vița de vie;
2. Lucrări agrotehnice aplicate în plantațiile tinere de viță roditoare;
3. Tăierea viței de vie;
4. Sortimentul soiurilor de struguri de vin cultivat în centrul viticol Pietroasa;
5. Principalele boli și dăunători la vița de vie în centrul viticol Pietroasa; prevenirea și combaterea lor.
6. Recoltarea și valorificarea strugurilor. Evaluarea recoltei, asigurarea condițiilor materiale și stabilirea momentului declanșării culesului.

### BIBLIOGRAFIE

1. Dejeu L., Țârdea C. – *Viticultura*. Editura Didactică și Pedagogică, București, 1995;
2. Dejeu L. - *Viticultura practică*. Editura Ceres, București, 2004;
3. Indreaș Adriana, Vișan Luminița – *Principalele soiuri de struguri de vin cultivate în România*. Editura Ceres, București, 2001;
4. Oșlobeanu M. și colab. – *Viticultura*. Editura Didactică și Pedagogică, București, 1980;
5. Oprea Șt. – *Cultura viței de vie*. Editura Dacia, Cluj Napoca, 1995;
6. Oprea Șt. – *Viticultura*. Editura Academic Pres, 2001;
7. Stănică F. și colab. – 115 ani de învățământ și producție vitivinicolă la Pietroasa și Istrița. Editura INVEL-Multimedia, București, 2008;
8. Tomoioagă Liliana – *Bolile și dăunătorii viței de vie*. Editura Mediamira, 2006;
9. Pomohaci N. și colab. – *Oenologie*, vol. 1. Editura Ceres, București, 2000.

## TEMATICA PENTRU CONCURSUL DE INGINER- Biotehnologii

### 1. Compozitia chimica si biologica a mustului

V. Cotea ; Compozitia chimica a mustului ; pag 86-102

### 2. Tehnologii de vinificare

N. POMOHACI VOL.1 ; Producerea vinurilor aromate ; pag 328 - 330

### 3. Compozitia chimica a vinului

N POMOHACI VOL2 Substantele odorante pag 62 - 69

### 4. Antiseptici si antioxidanti folositi in productia vinicola

V. COTEA vol 1 Actiunile bioxidului de sulf in must si vin ; pag 377 - 385

### 5. Principalele transformari din vinuri care determina defecte si imbolnaviri

V. COTEA SI POMOHACI ; Defectele si bolile vinului ; pag 194 - 216

### 6. Modalitati fizico-chimice si senzoriale de stabilire a maturitatii strugurilor

ARINA ANTOCE ; Transformari biochimice si compositionale suferite de struguri in timpul coacerii ; pag 148 - 154

### 7. Metode instrumentale de analiza utilizate in laboratoarele de oenologie

C .TARDEA Metode spectrale de analiza ; pag 87 - 108

### 8. Consideratii privind metodologia generala HACCP din perspective vitivinicola.

OANA ARINA ANTOCE - Definirea scopurilor si obiectivelor privind politica asigurarii calitatii in vinificatie ; pag.21 - 28

### 9. Casarile

VALERIU D. COTEA - Casarile chimice ; vol.II ; pag. 519-564

### 10. Insusirile senzoriale si compozitia chimica a vinurilor

OANA ARINA ANTOCE ; Indicatorii fizico-chimici ai compozitiei vinului ; pag. 27-58

## BIBLIOGRAFIE

1. Pomohaci N. si colab., 2000 – *Oenologie* vol. 1 si 2, Editura Ceres, Bucuresti
2. Oana Arina Antoce, 2007 – *Oenologie, Chimie si analiza senzoriala*, Editura Universitaria, Craiova
3. Tardea C, 2007 – *Chimia si analiza vinului*, Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iasi
4. Cotea D. V., 1985 – *Tratat de oenologie*, vol. 1 si 2, Editura Ceres, Bucuresti
5. Cotea V. si colab., 1982 – *Oenologie, Editura Didactica si Pedagogica*, Bucuresti
6. Valeriu D.Cotea si colab. – *Tratat de oenochimie* , Editura Academiei Romane , Bucuresti 2009
7. Arina Oana Antoce – HACCP – Ghid de aplicare in industria vinului , Editura Ceres , Bucuresti 2005