

# ADMITERE DOCTORAT

## Specializarea Viticultură și Oenologie

### Tematică pentru colocviul de admitere

1. Tehnologia prelucrării strugurilor și vinificația primară
2. Compoziția chimică a mustului și vinului
3. Microbiologia fermentațiilor alcoolice și lactice
4. Evoluția și fazele de dezvoltare ale vinului
5. Condiționarea și stabilizarea vinurilor
6. Modificări nedorite care pot să apară în vinuri
7. Tehnologia de producere a vinurilor speciale
8. Tehnologia de producere a vinurilor spumante

### BIBLIOGRAFIE

1. Cotea, D.V., Zanoaga, V.C., Cotea, V.V. - *Tratat de Oenochimie*, vol. I, vol. II, Editura Academiei Române, București, 2009.
2. Cotea, V.V., Cotea V.D. - *Tehnologii de producere a vinurilor*, Editura Academiei Române, București, 2006.
3. Cotea, V.V., Zanoaga, V.C., Cotea V.D. - *Oenologie. Construcții, vase si utilaje vinicole*, Editura Academiei Române, București, 2010.
4. Neacșu I., Cotea V.V., Zănoagă C.V., Cotea D.V., *Oenologie. Biologie celulară și microbiologie*, Editura Academiei Române, București, 2012.
5. Cotea V.V., *Tehnologia vinurilor efervescente*, Editura Academiei Româna, Bucureștii, 2005.
6. Pomohaci, N., Stoian, V., Gheorghita, M., Sirghi, C., Cotea, V.V., Namolosanu, I. - *Oenologie. Volumul 1: Prelucrarea strugurilor si producerea vinurilor*. Editura Ceres, Bucuresti, 2000.
7. Pomohaci, N., Cotea, V.V., Stoian, V., Namolosanu, I., Popa, A., Sirghi, C., Antocea, Arina - *Oenologie. Volumul 2: Ingrijirea, stabilizarea si imbutelierea vinurilor. Constructii si echipamente vinicole*. Editura Ceres, Bucuresti, 2001.
8. Ulea E., Lipșa F.D., *Microbiologie*. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași, 2011.