

OP Vzdelávání  
pro konkurenceschopnost



Střední škola obchodu,  
služeb a podnikání  
a Vyšší odborná škola

Kněžskodvorská 33/A, 370 04 České Budějovice

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**Jméno autora: Ing. Jana Lipánová**  
**Datum vytvoření: 29.10.2012**  
**Číslo DUMu: VY\_32\_INOVACE\_02\_S3**

**Ročník: III.**  
**Suroviny**

**Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání, Technická a technologická  
příprava**

**Vzdělávací obor: Cukrář - Suroviny**

**Tematický okruh: Nápoje**

**Téma: Révové víno**

**Metodický list/anotace:**

**Prezentace je určena pro učební obor cukrář a slouží k opakování učiva  
na téma výroba révového vína**

# VÝROBA RÉVOVÉHO VÍNA



Obr. 1



Obr. 2

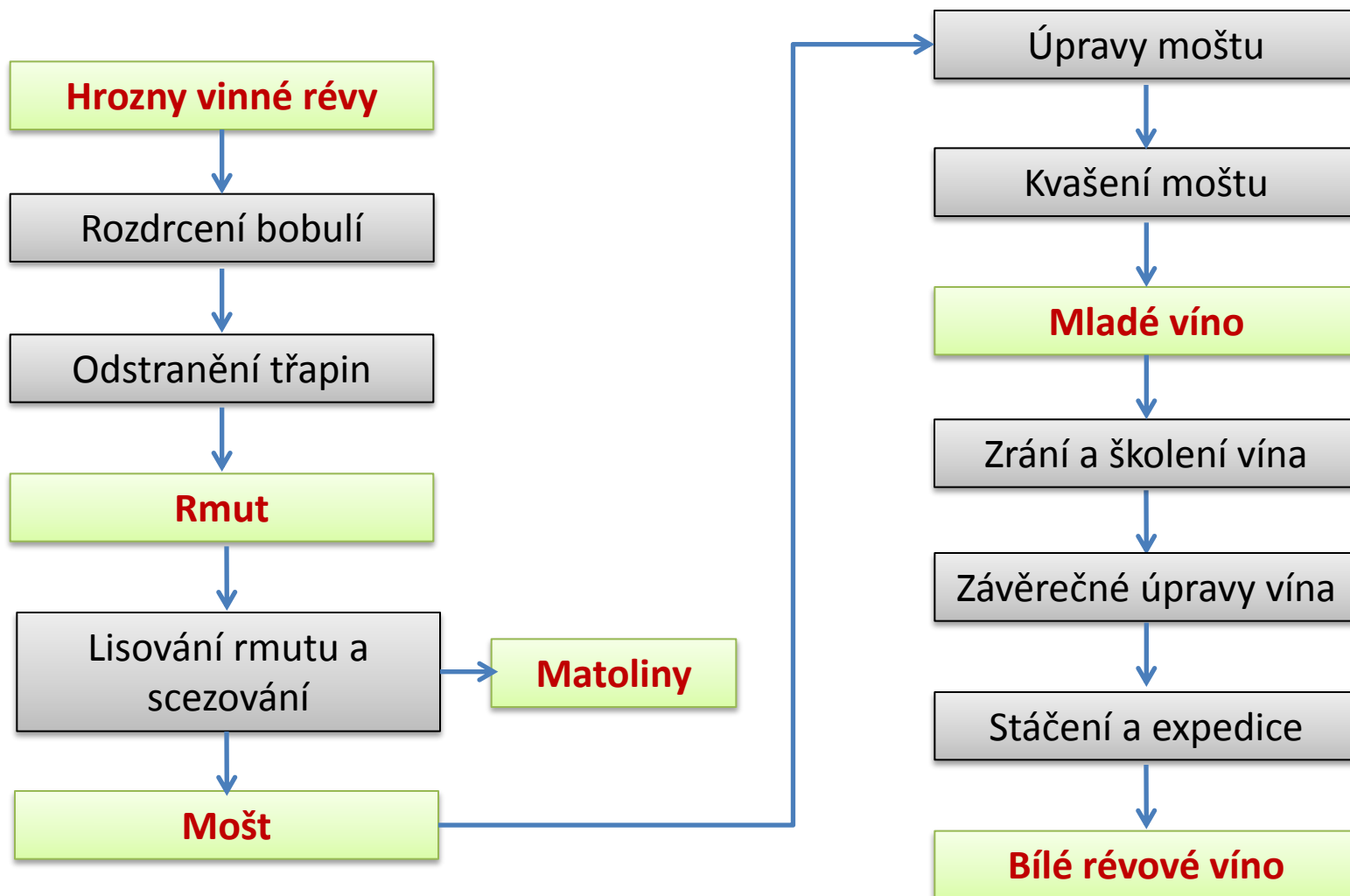
# Vytvořte schéma výroby přírodního bílého révového vína

Následující suroviny, meziprodukty, produkty a technologické operace seřadte do správného časového sledu:



Obr. 3

# Schéma výroby přírodního bílého révového vína



# Vysvětlete následující pojmy

- Vinařství** potravinářské odvětví, které se zabývá zpracováním hroznů vinné révy na révová vína
- Vinohradnictví** odvětví rostlinné zemědělské výroby, které se zabývá pěstováním vinné révy
- Vinobraní** období sklizně hroznů révy vinné

# Použité zdroje, citace a odkazy

KADLEC, Pavel a kol. *Technologie potravin II*. Praha: VŠCHT Praha, 2008, ISBN 978-80-7080-510-7.

Obr. 1, 2, 3 Foto autor