

## Posudek vedoucího bakalářské práce (experimentální práce)

Jméno studenta: Zuzana Švajdová  
Studijní program: Chemie a technologie potravin  
Studijní obor: Technologie a řízení v gastronomii  
Zaměření (pokud se obor dále dělí):  
Ústav: Ústav technologie a mikrobiologie  
Vedoucí bakalářské práce: Ing. Marcela Olbrechtová  
Akademický rok: 2010/2011

### Název bakalářské práce:

Vliv cukernatosti suroviny na senzoryckou jakost bílých odrůdových vín

Hodnocení bakalářské práce s využitím klasifikační stupnice ECTS:

Kritérium hodnocení	Hodnocení dle ECTS
1. Aktuálnost použité literatury	<b>B - velmi dobře</b>
2. Využití poznatků z literatury	<b>A - výborně</b>
3. Zpracování teoretické části	<b>A - výborně</b>
4. Popis experimentů a metod řešení	<b>A - výborně</b>
5. Kvalita zpracování výsledků	<b>A - výborně</b>
6. Interpretace získaných výsledků a jejich diskuze	<b>A - výborně</b>
7. Formulace závěrů práce	<b>B - velmi dobře</b>
8. Přístup studenta k bakalářské práci	<b>A - výborně</b>

Předloženou práci **doporučuji** k obhajobě a navrhuji hodnocení

**A - výborně**

### **Komentáře k bakalářské práci:**

Předkládaná bakalářská práce Zuzany Švajdové se zabývá vlivem cukernatosti suroviny na senzorickou jakost bílých odrůdových vín.

Vlastním výstupem autorčiny bakalářské práce je srovnání dvou odrůd bílých vín, konkrétně Chardonnay a Ryzlinku vlašského. Obě srovnávaná vína jsou stejného ročníku 2010, ale z různých vinařských podoblastí (Chardonnay - vinařská podoblast Slovácká, Ryzlink vlašský - vinařská podoblast Mikulovská) a různého jakostního zatřídění dle Komise expertů Státní zemědělské a potravinářské inspekce (Chardonnay - jakostní zatřídění výběr z hroznů, Ryzlink vlašský - jakostní zatřídění pozdní sběr). Obě srovnávaná vína byla vyrobena stejným technologickým postupem v Zámeckém vinařství Bzenec s.r.o..

V teoretické části se autorka věnuje chemickému složení hroznů, moštů a vína a měření samotné cukernatosti moštů. Velice přehledně popisuje senzorické hodnocení vína včetně nedostatků, chorob a vad vína.

Autorka se také věnuje legislativnímu rozdělení vína v ČR.

V charakteristice hodnocených odrůd detailně popisuje jejich původ a vzhled, což dokládá také příloženým obrázkem daných odrůd.

Ve své experimentální části práce popisuje metodiku senzorické analýzy a samotné hodnocení vína, dále pak metody stanovení cukernatosti moštů a stanovení obsahu cukru a alkoholu ve víně.

Senzorické změny a jejich hodnocení v průběhu fermentace a zrání vína pečlivě a detailně popisuje v příložených tabulkách. Průběh řízené fermentace sledovaných vín přehledně znázorňuje také grafické vyjádření závislosti obsahu cukru respektive alkoholu na časovém průběhu fermentace.

Výstižné je také konečné senzorické hodnocení Chardonnay a Ryzlinku vlašského.

Bakalářská práce je obsahově kompaktní, autorka zachovává tradiční členění na standardní části (Úvod, Teoretická část, Praktická část, Výsledky a diskuze, Závěr). Toto uspořádání umožňuje rychlé proniknutí do studované problematiky. Vlastní text samotné práce je psán poměrně jasnou a srozumitelnou formou. Autorka se do dané problematiky snažila proniknout v dostatečně hlubokém a širokém záběru. Její práci a závěrečné hodnocení by však obohatilo doplněné srovnání více odrůd bílých vín ze všech vinařských podoblastí Vinařské oblasti Morava a to konkrétně o podoblast Velkopavlovickou a Znojenskou. Práce by získala komplexní a ucelený charakter. Vhodné by také bylo v práci pokračovat dále a posoudit vliv na senzorickou jakost nejen z hlediska cukernatosti, ale také spojitost s tzv. "Terroir" vína.

Jednoznačně pozitivně je třeba hodnotit, vůbec zpracování Praktické části, což úroveň Bakalářské práce ještě zvyšuje.

Pominu-li drobné formální výtky a nesrovnalosti lze vlastní obsah práce hodnotit jednoznačně kladně s tím, že práce splňuje všechny požadavky kladené na Bakalářskou práci.

**Otázky vedoucího bakalářské práce:**

1. Rozdělení tichých vín dle obsahu zbytkového cukru dle legislativy ČR?
2. Které parametry a zásady zahrnuje samotné hodnocení vína?
3. Jaké technologické kroky provedl technolog k odstranění sirky ve víně?
4. Stručný schématický popis technologie výroby vína?

V Bzenci dne 3.6.2011

podpis vedoucího bakalářské práce