

1.3.3 מסלול עשיית יין לבן ורוזה במיכל/דמיג'ן

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס עשיית יין לבן ורוזה של יקב שורק. ניתן לייצר יין לבן/רוזה בדמיג'ן 54 ליטר (כ-65 בקבוקים ±5%) או במיכל 220 ליטר (כ-270 בקבוקים ±5%). כולל ביקבוק בקו מילוי אוטומטי. בציר ותסיסה במיכל משותף. הפרדה לדמיג'ן אישי עם סיום התסיסה.

זני ענבים

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

*הכרמים זוני הענבים כפופים לשינויים

זני ענבים לעשיית יין לבן	זני ענבים לעשיית יין רוזה
ויוניה	גרנאש
שרדונה	גוש עציון, הרי יהודה
רוסן	סירה קברנה
	שדה משה, חבל לכיש
	הר אודם, צפון רמה"ג
	איזור יהודה
	נוב, רמת הגולן

עלות המסלול

כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים). העלות אינה כוללת תוויות.

* יש זנים שיש עליהם תוספת עלות של 1,200 ₪.

מסלול בוגרים/יצרנים לבן ורוזה 54 ליטר	₪ 6,850
מסלול בוגרים/יצרנים לבן ורוזה 220 ליטר	₪ 16,850
שותף בוגר - החל משותף שלישי	₪ 1,380
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בשלושה מפגשים מעשיים	ללא עלות
דמיג'ן נוסף 54L מאותו הזן	₪ 4,700
דמיג'ן נוסף 54L מזן אחר/ שונה	₪ 5,750
תוספת על פיצול דמיג'ן 54 לשניים 25 עם זנים שונים	₪ 800

תכנית המסלול

1	19/07/2023 בשעות 18:00-20:30	הרצאת רענון טרום עונה ב ZOOM
2	יולי - אוגוסט**	יום הבציר והכנות לתסיסה מערכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושיקוע
3	יומיים לאחר בציר	דבורבז' הפרדת משקעים מייין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיג'נים למיכל משותף
4	אוגוסט**	רצף מפגשי טעימה מעקבי תסיסה ביינות
5	אוגוסט - ספטמבר**	סוף תסיסה בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיג'נים אישיים
6	דצמבר**	עיצוב וייצוב תיקוני חומצה אחרונים, יצירת Blend, תוספת SO ₂ , הוספת בנטונייט, העברה לקירור
7	דצמבר**	בדיקות יציבות בדיקת עכירות, יציבות בקור ויציבות חלבונים
8	דצמבר - ינואר**	סינון והכנות לביקבוק סינון היין מקירור. בפילטר press
9	דצמבר - ינואר**	ביקבוק בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין
10	מסיבת סיום	מסיבת סיום

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 2,6,9 הן ללא עלות
** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.