

3. מסלולי בוגרים / יצרנים

3.2 יין לבן ורוזה

3.2.1 דמיג'ן 54 ליטר / מיכל 220 ליטר

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

זני ענבים לעשיית יין לבן

שרדונה	כרם שדה משה, לכיש
רוסאן	כרם נוב, רמת הגולן

זני ענבים לעשיית יין רוזה

גרנאש	כרם מבוא חורון
סירה קברנה	כרם שדה משה, לכיש

* הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים) ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם.

* על חלק מהזנים תיתכן תוספת עלות של 300 ש"ח/1200 ש"ח, בהתאם לגודל המיכל.

מסלול בוגרים/יצרנים לבן ורוזה 54 ליטר	7,200 ש"ח
מסלול בוגרים/יצרנים לבן ורוזה 220 ליטר	18,600 ש"ח
שותף בוגר- החל משותף שלישי	1,450 ש"ח
מסלול בוגרים/ יצרנים לבן ורוזה 225L - בעלי חבית פרטית	19,800 ש"ח

תכנית הקורס

מפגשים מעשיים: בימים שונים ובשעות שונות.

הרצאת רענון טרום עונה ב-ZOOM	08/07/2026 18:00-20:30	1
יום הבציר והכנות לתסיסה מערכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושיקוע	יולי - אוגוסט**	2
דבורבז' הפרדת משקעים מיין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיג'נים למיכל משותף	יומיים לאחר בציר**	3
רצף מפגשי טעימה מעקבי תסיסה ביינות	אוגוסט**	4
סוף תסיסה בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיג'נים אישיים	אוגוסט - ספטמבר**	5
עיצוב וייצוב תיקוני חומצה אחרונים, יצירת Blend	דצמבר**	6
טיפול יציבות בדיקת עכירות, יציבות בקור ויציבות חלבונים, תוספת SO ₂ , הוספת בנטונייט, העברה לקירור	דצמבר**	7
סינון וטעימה לפני ביקבוק סינון היין מקירור. בפילטר press	דצמבר - ינואר**	8
ביקבוק בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין	דצמבר - ינואר**	9
מסיבת סיום	11/03/2026	10

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