

2.1 קורס כימיה של יין ומעבדת יקב בוטיק*

*נדרש ידע מוקדם.

הקורס מקנה ידע בתהליכים כימיים וביוכימיים ביין ומקשר את הידע לכדי פעולות, טיפולים ובדיקות מעבדה. בין הנושאים: מבנה היין כמערכת כימית, חימצון וחיזור, שימוש ב- SO_2 ביין, חומצות ביין, היווצרות חומצת חומץ, אלדהידים ואתיל אצטט, הקמת מעבדת יקב בוטיק. רוב התהליכים המתרחשים ביין ניתנים לבחינה בבדיקת מעבדה. לאחר הלימוד התיאורטי יתרכז הקורס בהקמת מעבדה ובביצוע הלכה למעשה של בדיקות מעבדה.

תכנית הקורס

1	נובמבר*	הרצאת פתיחה ניר שחם הרכב היין כמערכת כימית, התנהגות החומצה ביין וחשיבותה, עקרונות תיקוני חומצה
2	דצמבר*	מפגש מעשי ד"ר גל ירושלמי כללי עבודה ושימוש נכון בציווד מעבדה, בדיקות חומצה - TA, pH, כרומטוגרפיית נייר, בדיקה אנזימטית, הכנת תמיסות
3	דצמבר*	הרצאה ניר שחם חמצון וחיזור ביין, היווצרות חומצת חומץ, אלדהידים ואתיל אצטט. תהליך התבגרות ביין אדום
4	דצמבר*	מפגש מעשי ד"ר גל ירושלמי בדיקות סוכר ביין ובתירוש: משקל סגולי, רפרקטומטר, פרקטיקה לזיהוי סוף תסיסה ניסויים בבחינת תוספות חומצה
5	ינואר*	הרצאה ניר שחם ואיתי קצנשטיין מנהל מעבדה ועוזר יינן, יקב פסגות בדיקות יציבות ביין, סקירה אודות בדיקות מעבדה מורכבות - SO_2 , VA ואלכוהול, מכשור מודרני לבדיקות מעבדה (FOSS)

ניתן להשתתף במפגש בחירה מעשי נוסף, בליווי אישי ובעלות של 250 ש"ח. המפגש יועבר על ידי שרון כהן, ייננית יקב שורק, ויתמקד בלימוד והתנסות בבדיקות מעבדה מורכבות - SO_2 ואלכוהול.

* תכנית הקורס וזהות המרצים כפופה לשינויים.