

קורס פגמים ביין

פגמים ביין הינו נושא בעל חשיבות עליונה, שבמרכזו פיתוח היכולת לזהות פגמים ולהבין מה גורם להם ואיך לטפל בהם או להימנע מהם. קורס חובה עבור כל מי שרוצה להתמקצע בעשיית יין. בכל מפגש נתמקד במספר פגמים ממקורות שונים ונעמיק בהכרת גורם הפגם באופן תיאורטי, נלווה את הדיון בטעימה של יינות פגומים על מנת ללמוד לזהות את הפגם ונדרג את עוצמת הנזק. הקורס מכוון גם לייצרני יין וגם לחובבי יין המעוניינים להעמיק ולפתח מיומנויות טעימה, לבוגרי קורסים במסלול עשיית יין של יקב שורק ו/או לבעלי ידע מוקדם.

מרצים

ניר שחם, יינן ראשי ובעלים, יקב שורק
עידן בר אולפן, מנהל תוכן בית הספר לעשיית יין, Dip WSET

עלות הקורס

קורס פגמים ביין.....1,300 ₪

תכנית הקורס

המפגשים יתקיימו בימי רביעי בין השעות 18:00-20:30

<p>מהו פגם ביין, תקן היין הישראלי, פגמים מיקרוביאליים</p> <ul style="list-style-type: none"> • הגדרת פגם ביין בקטגוריות שונות (צבע, צלילות, טעם, ריח) • תקן היין הישראלי - סקירה כללית • מיקרוביולוגיה בשלבים השונים של עשיית היין, פגמים הנובעים מפעילות מיקרוביאלית - זיהוי, מניעה וטיפול 	<p>מפגש 1 19.02.2025</p>	1
<p>פגמים הקשורים בחימצון ופגמים שמקורם בפקק שעם</p> <ul style="list-style-type: none"> • מהי תגובת חימצון-חיזור, סוגי חימצון ביין, Volatile Acidity, אלדהידים, אתיל אצטאט - זיהוי ומניעת חימצון לא רצוי • פגמים שמקורם בפקק שעם - TCA (יין "קורקי") - זיהוי ומניעה 	<p>מפגש 2 26.02.2025</p>	2
<p>פגמים הקשורים בחיזור וגורמי אי יציבות ביין</p> <ul style="list-style-type: none"> • תוצרים של חיזור ביין - זיהוי, מניעה וטיפול • אי יציבות של יין - הגדרה, סוגים של אי יציבות (שקיעת גבישים, עכירות ופעילות מיקרוביאלית בלתי רצויה) ומניעתם 	<p>מפגש 3 05.03.2025</p>	3