

### 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

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

#### זני ענבים לעשיית יין רוזה

כרם מבוא חורון	גרנאש
כרם שדה משה, לכיש	סירה קברנה

\* 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 <sub>2</sub> , 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	11/03/2027	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.