

2.2 קורס פגמים ביין מועבר ביקב במתכונת זן, למעלה מעשור.

פגמים ביין הינו נושא בעל חשיבות גדולה בעשיית יין. זיהוי הפגם בזמן מאפשר לרוב לטפל בו. כל אחד מהמפגשים בקורס מיועד לסוג פגמים מסוים ומחולק לשניים: בחלק העיוני תינתן סקירה על הגורמים לפגם, דרכי מניעה ודרכי טיפול במידת האפשר, ובחלק המעשי תתקיים טעימת יינות פגומים וזיהוי הפגמים.

המפגשים יתקיימו בימי שני בשעה 18:00 ויימשכו 3 שעות.

מרצים

ניר שחם | יינן יקב שורק
ד"ר גל ירושלמי | ייננית יקב שורק

עלות הקורס

עלות קורס פגמים ביין

₪ 1,100

תכנית הקורס

<p>פגמים מיקרוביאליים ניר שחם וד"ר גל ירושלמי מבוא לקורס פגמים ביין: הגדרת פגם ביין, תקן היין הישראלי - סקירה כללית על תקינה ביין. עולם המיקרואורגניזמים בתירוש וביין, סקירת בקטריות שמרים ועובשים הגורמים לפגמים ביין ופירוט התנאים להופעתם, תיאור הפגם, דרכים למניעתו ודרכים לטיפול בו. טעימת יינות עם פגמים מיקרוביאליים.</p>	<p>13/2/2023 יום שני 18:00-21:00</p>
<p>פגמים שמקורם בחמצון ובחיזור ניר שחם הכימיה של תגובת חמצון/חיזור בתירוש וביין, מהו חיזור וכיצד נוצר, גורמים מאיצי חמצון וגורמים מעכבי חמצון בתהליך עשיית יין, דרכי מניעה וטיפול בתהליכים שליליים הקשורים לחמצון / חיזור. צדדים חיוביים. טעימת יינות.</p>	<p>20/2/2023 יום שני 18:00-21:00</p>
<p>פגמים שמקורם בטכנולוגיה ניר שחם חוסר יציבות ביין והופעת משקעים ועכירות, חלבונים ביין, דרכי טיפול ומניעה בגורמי אי יציבות. מחלת הפקק "TCA" טעימת יינות פגומים.</p>	<p>27/2/2023 יום שני 18:00-21:00</p>