

# 1.2 קורס למתקדמים - עשיית יין לבן ורוזה במיכל/דמיגין

קורס ייחודי המתמקד בייצור של יין לבן יבש ורוזה. הקורס משלב הרצאות ומפגשים מעשיים בהם לוקחים המשתתפים חלק פעיל בייצור היינות, ומלווים את התהליך החל מעונת הבציר, תוך שימת דגש על הפרקטיקה של עשיית היינות. הקורס משלב תיאוריה ומעשה וכולל טעימות יינות ותירוש בעיצומו של תהליך עשיית היין.

## כמות / גודל

ניתן לייצר יין לבן ורוזה בדמיגין 54L (כ-65 בקבוקים  $\pm 5\%$ ) או במיכל 220L (כ-270 בקבוקים  $\pm 5\%$ )

## זני ענבים

### לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

\*הכרמים וזני הענבים כפופים לשינויים

### זני ענבים לעשיית יין רוזה

גרנאש  
קרנבה סוביניון  
כרם קופיץ, גוש עציון  
כרם שדה משה, לכיש

### זני ענבים לעשיית יין לבן

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

## עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים). העלות אינה כוללת תוויות.

קורס עשיית יין לבן ורוזה 54L	8,000 ₪
קורס עשיית יין לבן ורוזה 220L	17,700 ₪
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס	1,000 ₪
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בשלושה מפגשים מעשיים	ללא עלות
שותף בקורס	2,800 ₪
דמיגין נוסף 54L מאותו הזן	4,700 ₪
דמיגין נוסף 54L מזן אחר/שונה	5,800 ₪
השתתפות מלאה בקורס ללא הכנת יין אישי	3,500 ₪

\* על חלק מהזנים תיתכן תוספת עלות של 300 ₪/1200 ₪, בהתאם לגודל המיכל.

## תכנית הקורס

הרצאות: בימי רביעי בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: בימים שונים ובשעות שונות

1	23/07/2025	הרצאה   "עקרונות הכנת יינות לבנים ורוזה ביקב קטן - סקירת תהליך הכנת יין לבן ויינות רוזה / סקירת תהליכים ליצירת השפעות סגנוניות"
2	יולי - אוגוסט**	קליטת ענבים והכנות לתסיסה   מעיכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושיקוע
3	יומיים לאחר בציר**	דבורבז'   הפרדת משקעים מייין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיגנים למיכל משותף
4	אוגוסט**	מפגשי טעימה   טעימת היינות במהלך התסיסה   מעקב אחר התסיסה במיכלים התוססים על שמרים שונים
5	אוגוסט - ספטמבר**	סוף תסיסה   בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיגנים אישיים
6	05/11/2025	הרצאה   "ייצוב יין והכנות לבקבוק - דגשים וסיכום תהליך הכנת יינות לבנים ורוזה. ייצוב היינות, לימוד תהליך הכנת בנטונייט ויישומו. ייצוב בקור וסינון"
7	דצמבר**	עיצוב וייצוב   תיקוני חומצה אחרונים, יצירת BLEND, תוספת SO2, הוספת בנטונייט, העברה לקירור
8	דצמבר - ינואר**	סינון וטעימה לפני ביקבוק   סינון היין מקירור. בפילטר press
9	דצמבר - ינואר**	ביקבוק   בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין
10	11/03/2026	מסיבת סיום

\* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 2,7,9 הן ללא עלות  
\*\* המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תוכנית הקורס כפופה לשינויים.