

## 2.1 קורס כימיה של יין ומעבדת יקב בוטיק

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<sub>2</sub> 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

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| הרצאה   הרכב היין כמערכת כימית, התנהגות החומצה ביין, חשיבותה ועקרונות תיקוני חומצה   | 14/11/2021<br>יום ראשון 18:00-21:00 |
| הרצאה   חמצון וחיזור ביין, היווצרות חומצת חומץ, אלדהידים ואתיל אצטט. תהליך ההתבגרות ביין אדום  | 21/11/2021<br>יום ראשון 18:00-21:00 |
| הקמת מעבדה ביקב בוטיק   צרכים וציוד. כללי עבודה ושימוש נכון בציוד, לימוד שיטות עבודה במעבדה. חלק מעשי - בדיקות חמיצות: pH, TA, כרומטוגרפית נייר. בדיקת סוכר ביין ובתירוש: משקל סגולי, רפרקטומטר, בדיקה סוכר שאריתי | 28/11/2021<br>יום ראשון 18:00-21:00 |
| בדיקות יציבות   בדיקת עכירות, יציבות קור ויציבות חלבונים   | 5/12/2021<br>יום ראשון 18:00-21:00  |
| בדיקות מעבדה מורכבות   SO <sub>2</sub> ביין ומשטר הוספה. לימוד הפרקטיקה של בדיקות מעבדה: אלכוהול SO <sub>2</sub> , VA (חומצות נדיפות). הצגת מכשור מודרני לבדיקות מעבדה.  | 12/12/2021<br>יום ראשון 18:00-21:00 |