



# קורס פגמים ביין

עבור מי שרוצה להתמקצע בעשיית יין, פגמים ביין הינו נושא בעל חשיבות עליונה, שבמרכזו היכולת לזהות פגמים ולהבין מה גורם להם ואיך לטפל בהם או להימנע מהם. בכל אחד ממפגשי הקורס נתאר פגמים שונים ביין, מה הגורמים להם, כיצד ניתן להימנע מהם וכיצד ניתן לטפל בהם אם כבר התרחשו. נלווה את הדיון בטעימה של יינות פגומים על מנת ללמוד לזהות פגמים מגוונים בדרגות חומרה שונות.

## מרצים

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

## עלות הקורס

קורס פגמים ביין.....1,100 ₪

## תכנית הקורס

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

<p><b>מהו פגם ביין, תקן היין הישראלי, פגמים מיקרוביאליים</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>הגדרת פגם ביין בקטגוריות שונות (צבע, צלילות, טעם, ריח)</li><li>תקן היין הישראלי - סקירה כללית</li><li>מיקרוביולוגיה בשלבים השונים של עשיית היין, פגמים הנובעים מפעילות מיקרוביאלית - זיהוי, מניעה וטיפול</li></ul>	<p>מפגש 1 6.3.2024</p>	<p>1</p>
<p><b>פגמים הקשורים בחימצון ופגמים שמקורם בפקק שעם</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>מהי תגובת חימצון-חיזור, סוגי חימצון ביין, Volatile Acidity, אלדהידים, אתיל אצטאט - זיהוי ומניעת חימצון לא רצוי</li><li>פגמים שמקורם בפקק שעם - TCA (יין "קורקי") - זיהוי ומניעה</li></ul>	<p>מפגש 2 13.3.2024</p>	<p>2</p>
<p><b>פגמים הקשורים בחיזור וגורמי אי יציבות ביין</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>תוצרים של חיזור ביין - זיהוי, מניעה וטיפול</li><li>אי יציבות של יין - הגדרה, סוגים של אי יציבות (שקיעת גבישים, עכירות ופעילות מיקרוביאלית בלתי רצויה) ומניעתם</li></ul>	<p>מפגש 3 20.3.2024</p>	<p>3</p>