

1.5 יצרני יין לבן ורוזה במיכל/דמיג'ן

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס עשיית יין לבן ורוזה של יקב שורק. ניתן לייצר יין לבן/רוזה בדמיג'ן *54 ליטר או במיכל 220 ליטר. כולל ביקבוק בקו מילוי אוטומטי.

* בציר ותסיסה במיכל משותף. הפרדה לדמיג'ן אישי עם סיום התסיסה.

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים:

זני ענבים לעשיית יין לבן

ויוניה הר אודם, צפון רמה"ג
 סוביניון בלאן בן זימרה, גליל עליון
 שרדונה מבוא ביתר, גבעות יהודה

זני ענבים לעשיית יין רוזה

גרנאש מורבדר גוש עציון, הרי יהודה

תכנית

יולי - אוגוסט	יום הבציר והכנות לתסיסה מערכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושיקוע
יומיים לאחר בציר	דבורבז' הפרדת משקעים מין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיג'נים למיכל משותף
אוגוסט	רצף מכגשי טעימה מעקבי תסיסה בינות
אוגוסט - ספטמבר	סוף תסיסה בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיג'נים אישיים
דצמבר	ייצוב תיקוני חומצה אחרונים, תוספת SO ₂ , ביצוע שפיה. הוספת בנטונייט. העברה לקירור
דצמבר	בדיקות יציבות בדיקת עכירות, יציבות בקור ויציבות חלבונים
דצמבר - ינואר	סינון והכנות לביקבוק סינון היין מקירור. בפילטר press
דצמבר - ינואר	ביקבוק בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקות תוויות ואיסוף היין