

2.3 קורס פגמים ביינ מועבר ביקב במחכונת זן, למעלה מעשור.

פגמים ביינ 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 וימשכו 3 שעות.

מרצים

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

עלות הקורס

עלות קורס פגמים ביינ

₪ 1,100

תכנית הקורס

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