

2.2 קורס פגמים ביין* מועבר ביקב במתכונת זז, למעלה מעשור.

*נדרש ידע מוקדם.

פגמים ביין 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.

מרצים

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

תכנית הקורס

פגמים מיקרוביאליים ניר שחם וד"ר גל ירושלמי מבוא לקורס פגמים ביין: הגדרת פגם ביין, תקן היין הישראלי - סקירה כללית על תקינה ביין. עולם המיקרואורגניזמים בתירוש וביין, סקירת בקטריות שמרים ועובשים הגורמים לפגמים ביין ופירוט התנאים להופעתם, תיאור הפגם, דרכים למניעתו ודרכים לטיפול בו. טעימת יינות עם פגמים מיקרוביאליים.	פברואר	1
פגמים שמקורם בחמצון ניר שחם וד"ר גל ירושלמי הכימיה של תגובת חמצון/חיזור בתירוש וביין, גורמים מאיצי חמצון וגורמים מעכבי חמצון בתהליך עשיית יין, דרכי מניעה וטיפול בתהליכים שליליים הקשורים לחמצון, טעימת יינות פגומים עקב חימצון	פברואר	2
פגמים שמקורם חיזור ובעיות יציבות ניר שחם כימיה של תגובות חיזור ביין, מקור החיזור, כיצד להמנע וכיצד לטפל בבעיות שמקורן חיזור. טעימת יינות הסובלים מחיזור. חוסר יציבות ביין והופעת משקעים ועכירות, חלבונים ביין, דרכי טיפול ומניעה בגורמי אי יציבות. מחלת הפקק "TCA" טעימת יינות פגומים.	פברואר	3