

# 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.

## עלות הקורס

עלות קורס כימיה של יין ומעבדת יקב בוטיק

ש"ח 1,850

## תכנית הקורס

הרצאת פתיחה   ניר שחם הרכב היין כמערכת כימית, התנהגות החומצה ביין וחשיבותה, עקרונות תיקוני חומצה	27/11/2022 יום ראשון 18:00-21:00
מפגש מעשי   ד"ר גל ירושלמי כללי עבודה ושימוש נכון בצידוד מעבדה, בדיקות חומצה - pH, TA, כרומטוגרפיית נייר, בדיקה אנזימטית, הכנת תמיסות	4/12/2022 יום ראשון 18:00-21:00
הרצאה   ניר שחם חמצון וחיזור ביין, היווצרות חומצת חומץ, אלדהידים ואתיל אצטט. תהליך התבגרות ביין אדום	11/12/2022 יום ראשון 18:00-21:00
מפגש מעשי   ד"ר גל ירושלמי בדיקות סוכר ביין ובתירוש: משקל סגולי, רפרקטומטר, פרקטיקה לזיהוי סוף תסיסה ניסויים בבחינת תוספות חומצה	25/12/2022 יום ראשון 18:00-21:00
הרצאה   ניר שחם ואיתי קצנשטיין מנהל מעבדה ועוזר יינן, יקב פסגות בדיקות יציבות ביין, סקירה אודות בדיקות מעבדה מורכבות - VA, SO <sub>2</sub> ואלכוהול, מכשור מודרני לבדיקות מעבדה (FOSS)	1/1/2023 יום ראשון 18:00-21:00

ניתן להשתתף במפגש בחירה מעשי נוסף, בליווי אישי ובעלות של 250 ש"ח. המפגש יועבר על ידי שרון כהן, ייננית יקב שורק, ויתמקד בלימוד והתנסות בבדיקות מעבדה מורכבות - SO<sub>2</sub> ואלכוהול.