

2. קורסים למתקדמים - עשיית יין לבן ורוזה

2.2 קורס עיוני לבן

קורס ייחודי המשלב לימוד עיוני ומעשי של ייצור יין לבן יבש ורוזה. הקורס כולל הרצאות ומפגשים מעשיים. המשתתפים מלווים את התהליך החל מעונת הבציר, תוך שימת דגש על הפרקטיקה של עשיית היינות.

קורס זה אינו כולל עשיית יין אישי אך מאפשר לכם לקחת חלק פעיל בעשיית יינות שנעשים ע"י יצרנים שונים ביקב.

הקורס מאפשר לכם לייצר יין בבית או ביקב שבו אתם עובדים ולקבל תמיכה מקצועית שתלווה את תהליך עשייתו.

הקורס מאפשר להביא לכל מפגש מעשי דוגמא אחת של יין מעשה ידיכם לצורך טעימה וחווה דעת מקצועית.

עלות הקורס

השתתפות בקורס עיוני ללא הכנת יין אישי 4,500 ₪

תכנית הקורס

הרצאות: בימי רביעי בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: בימים שונים ובשעות שונות.

הרצאה "עקרונות הכנת יינות לבנים ורוזה ביקב קטן - סקירת תהליך הכנת יין לבן ויינות רוזה / סקירת תהליכים ליצירת השפעות סגנוניות"	22/07/2026	1
קליטת ענבים והכנות לתסיסה מערכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושיקוע	יולי - אוגוסט**	2
דבורבז' הפרדת משקעים מיין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיג'נים למיכל משותף	יוניים לאחר בציך**	3
מפגשי טעימה טעימת היינות במהלך התסיסה מעקב אחר התסיסה במיכלים התוססים על שמרים שונים	אוגוסט**	4
סוף תסיסה בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיג'נים אישיים	אוגוסט - ספטמבר**	5
הרצאה "ייצוב יין והכנות לבקבוק - דגשים וסיכום תהליך הכנת יינות לבנים ורוזה. ייצוב היינות, לימוד תהליך הכנת בנטונייט ויישומו. ייצוב בקור וסינון"	11/11/2026	6
עיצוב וייצוב תיקוני חומצה אחרונים, יצירת Blend	דצמבר**	7
טיפול ייצובות בדיקת עכירות, יציבות בקור וייצובות חלבוניים, תוספת SO ₂ , הוספת בנטונייט, העברה לקירור	דצמבר**	8
סינון וטעימה לפני ביקבוק סינון היין מקירור. בפילטר press	דצמבר - ינואר**	9
ביקבוק בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין	דצמבר - ינואר**	10
מסיבת סיום	10/03/2027	11

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 2,7,10 הן ללא עלות
 ** תוכנית הקורס כפופה לשינויים.