

קורס מעבדת יקב בוטיק

הקורס, המהווה המשך לקורס פרקטיקה ייננית, מקנה ידע בתהליכים כימיים וביו-כימיים ביין ובלייווי שלהם בקבלת מדדים על ידי בדיקות המעבדה הרלוונטיות. זהו קורס המיועד לייצרני יין ובעלי יקבים עם ניסיון בעשיית יין. **דרישות סף** - ניסיון בעשיית יין/ בוגרי קורסי עשיית יין/ בוגרי קורס פרקטיקה ייננית של יקב שורק.

מרצים

ניר שחם, יינן ראשי ובעלים, יקב שורק
מורן הדר, ייננית יקב שורק

עלות הקורס

קורס מעבדת יקב בוטיק (4 מפגשים).....1,100 ₪
** 10% הנחה לנרשמים לקורס פרקטיקה ייננית וקורס מעבדת יקב בוטיק יחדיו, סה"כ 1,900 ₪

תכנית הקורס

המפגשים יתקיימו בימי ראשון, כשעתיים וחצי כל מפגש - בין השעות 18:00-20:30

1	מפגש 1 22.02.2026	הרכב היין הרכב היין כמערכת כימית, התנהגות החומצה ביין וחשיבותה
2	מפגש 2 01.03.2026	בדיקות מעבדה בסיסיות מפגש מעשי שיוקדש לבדיקות סוכר וחומצה ביין, תוך התעמקות בציד מעבדה וכיצד להשתמש בו
3	מפגש 3 08.03.2026	בדיקות מעבדה מורכבות תיאוריה והדגמה של בדיקת SO_2 ואלכוהול, מכשור מודרני לבדיקות מעבדה
4	מפגש 4 15.03.2026	יציבות של יין לבן ורוזה ייצוב בקור, בדיקות יציבות בחום וטיפול בבנטוניט ביינות לבנים ורוזה