

1.3.3 מסלול עשיית יין לבן ורוזה במיכל/דמיג'ן

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס עשיית יין לבן ורוזה של יקב שורק.
ניתן לייצר יין לבן/רוזה בדמיג'ן 54 ליטר (כ-65 בקבוקים ±5%) או במיכל 220 ליטר (כ-270 בקבוקים ±5%).
כולל ביקבוק בקו מילוי אוטומטי.
בציר ותסיסה במיכל משותף. הפרדה לדמיג'ן אישי עם סיום התסיסה.

זני ענבים

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

*הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

זני ענבים לעשיית יין לבן

ויוניה הר אודם, צפון רמה"ג
שרדונה איזור יהודה
רוסן נוב, רמת הגולן

זני ענבים לעשיית יין רוזה

גרנאש גוש עציון, הרי יהודה
סירה קברנה שדה משה, חבל לכיש

תכנית המסלול

1	יולי *	הרצאת רענון טרום עונה ב ZOOM
2	יולי - אוגוסט**	יום הבציר והכנות לתסיסה מערכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושיקוע
3	יומיים לאחר בציר	דבורבז' הפרדת משקעים מיין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיג'נים למיכל משותף
4	אוגוסט**	רצף מפגשי טעימה מעקבי תסיסה ביינות
5	אוגוסט - ספטמבר**	סוף תסיסה בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיג'נים אישיים
6	דצמבר**	עיצוב וייצוב תיקוני חומצה אחרונים, יצירת Blend, תוספת SO ₂ , הוספת בנטונייט, העברה לקירור
7	דצמבר**	בדיקות יציבות בדיקת עכירות, יציבות בקור ויציבות חלבונים
8	דצמבר - ינואר**	סינון והכנות לביקבוק סינון היין מקירור. בפילטר press
9	דצמבר - ינואר**	ביקבוק בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין

* המועדים המדויקים מתפרסמים לקראת שנת הבציר.

** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.