

## 1.3 יצרנים

## 1.3.3 מסלול עשיית יין לבן ורוזה במיכל/דמיגין

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

## זני ענבים

## לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

\*הכרמים וזני הענבים כפופים לשינויים

## זני ענבים לעשיית יין לבן

|        |                    |                           |                      |
|--------|--------------------|---------------------------|----------------------|
| שרדונה | כרם שדה משה, לכיש  | זני ענבים לעשיית יין רוזה | כרם קופיץ, גוש עציון |
| רוסאן  | כרם נוב, רמת הגולן | גרנאש                     | כרם שדה משה, לכיש    |
|        |                    | קברנה סוביניון            |                      |

## עלות המסלול

כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים).  
העלות אינה כוללת תוויות.

\* על חלק מהזנים תיתכן תוספת עלות של 300 ש"ח/1200 ש"ח, בהתאם לגודל המיכל.

|   |            |
|---|------------|
| מסלול בוגרים/יצרנים לבן ורוזה 54 ליטר             | 7,000 ש"ח  |
| מסלול בוגרים/יצרנים לבן ורוזה 220 ליטר            | 17,000 ש"ח |
| שותף בוגר - החל משותף שלישי                       | 1,400 ש"ח  |
| השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בשלושה מפגשים מעשיים | ללא עלות   |
| דמיגין נוסף 54L מאותו הזן                         | 4,700 ש"ח  |
| דמיגין נוסף 54L מזן אחר/ שונה                     | 5,800 ש"ח  |
| תוספת על פיצול דמיגין 54 לשניים 25 עם זנים שונים  | 950 ש"ח    |

## תכנית המסלול

|    |                        |  |
|----|------------------------|--|
| 1  | 18:00-20:30 09/07/2025 | 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, דמיגנים 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 ודמיגנים אישיים                               |
| 6  | דצמבר**                | עיצוב וייצוב   תיקוני חומצה אחרונים, יצירת Blend, תוספת SO <sub>2</sub> , הוספת בנטוניט, העברה לקירור                    |
| 7  | דצמבר**                | בדיקות יציבות   בדיקת עכירות, יציבות בקור ויציבות חלבונים  |
| 8  | דצמבר - ינואר**        | סינון וטעימה לפני ביקבוק   סינון היין מקירור. בפילטר press   |
| 9  | דצמבר - ינואר**        | ביקבוק   בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין   |
| 10 | 11/03/2026             | מסיבת סיום   |

\* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 2,6,9 הן ללא עלות  
\*\* המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסה | תכנית הקורס כפופה לשינויים.