

קורס מעבדת יקב בוטיק

קורס זה הינו קורס המשך לקורס ייננות פרקטית, אשר מקנה ידע בתהליכים כימיים וביוכימיים ביין ובדיקות המעבדה המשמשות בייצור יין ביקבים קטנים. הקורס מיועד לבעלי ניסיון בעשיית יין.
דרישת סף - בוגרי קורס ייננות פרקטית

מרצים

ניר שחם | יינן יקב שורק
ד"ר גל ירושלמי | ייננית יקב שורק

עלות הקורס

קורס מעבדת יקב בוטיק (4 מפגשים).....1,100 ₪
** 10% הנחה לנרשמים לקורס ייננות פרקטית וקורס מעבדת יקב בוטיק יחדיו, סה"כ 1,950 ₪

תכנית הקורס

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

הרכב היין הרכב היין כמערכת כימית, התנהגות החומצה ביין וחשיבותה	מפגש 1 3.3.2024	1
בדיקות מעבדה בסיסיות מפגש מעשי שיוקדש לבדיקות סוכר וחומצה ביין, תוך התעמקות בצידוד מעבדה וכיצד להשתמש בו	מפגש 2 10.3.2024	2
בדיקות מעבדה מורכבות תיאוריה והדגמה של בדיקת SO_2 ואלכוהול, מכשור מודרני לבדיקות מעבדה	מפגש 3 17.3.2024	3
יציבות של יין לבן ורוזה ייצוב בקור, בדיקות יציבות בחום וטיפול בבנטוניט ביינות לבנים ורוזה	מפגש 4 24.3.2024	4