

2.2 קורס פגמים ביינ מועבר ביקב במתכונת זן, למעלה מעשור.

פגמים ביינ הינו נושא בעל חשיבות גדולה בעשיית יין. זיהוי הפגם בזמן מאפשר לרוב לטפל בו. כל אחד מהמפגשים בקורס מיועד לסוג פגמים מסוים ומחולק לשניים: בחלק העיוני תינתן סקירה על הגורמים לפגם, דרכי מניעה ודרכי טיפול במידת האפשר, ובחלק המעשי תתקיים טעימת יינות פגומים וזיהוי הפגמים.

המפגשים יתקיימו ביום רביעי בשעה 18:00 וימשכו 3 שעות.

מרצים

איתי להט | בנה את תוכנית הקורס, יינן יועץ, בוגר אוניברסיטת אדלייד - אוסטרליה והפקולטה לחקלאות - רחובות.
ניר שחם | יינן יקב שורק

תכנית הקורס

<p>פגמים מיקרוביאליים איתי להט מבוא לקורס פגמים ביינ: הגדרת פגם ביינ, תקן היין הישראלי - סקירה כללית על תקינה ביינ. עולם המיקרואורגניזמים בתירוש וביין, סקירת בקטריות שמרים ועובשים הגורמים לפגמים ביינ ופירוט התנאים להופעתם, תיאור הפגם, דרכים למניעתו ודרכים לטיפול בו. טעימת יינות עם פגמים מיקרוביאליים.</p>	<p>6/2/2022 יום רביעי 18:00-21:00</p>
<p>פגמים שמקורם בחמצון ובחזזור ניר שחם הכימיה של תגובת חמצון/חזזור בתירוש וביין, מהו חזזור וכיצד נוצר, גורמים מאיצי חמצון וגורמים מעכבי חמצון בתהליך עשיית יין, דרכי מניעה וטיפול בתהליכים שליליים הקשורים לחמצון / חזזור. צדדים חיוביים. טעימת יינות.</p>	<p>13/2/2022 יום רביעי 18:00-21:00</p>
<p>פגמים שמקורם בטכנולוגיה ניר שחם חוסר יציבות ביינ והופעת משקעים ועכירות, חלבונים ביינ, דרכי טיפול ומניעה בגורמי אי יציבות. מחלת הפקק "TCA" טעימת יינות פגומים.</p>	<p>20/2/2022 יום רביעי 18:00-21:00</p>