

2. קורסים למתקדמים - עשיית יין לבן ורוזה

2.1 דמיג'ן 54 ליטר / מיכל 220 ליטר

קורס ייחודי המתמקד בייצור של יין לבן יבש ורוזה. הקורס משלב הרצאות ומפגשים מעשיים בהם לוקחים המשתתפים חלק פעיל בייצור היינות, ומלווים את התהליך החל מעונת הבציר, תוך שימת דגש על הפרקטיקה של עשיית היינות. הקורס משלב תיאוריה ומעשה וכולל טעימות יינות ותירוש בעיצומו של תהליך עשיית היין.

כמות / גודל

ניתן לייצר יין לבן ורוזה בדמיג'ן 54L (כ-65 בקבוקים ± 5%) או במיכל 220L (כ-270 בקבוקים ± 5%)

זני ענבים לעשיית יין לבן

כרם שדה משה, לכיש
כרם נוב, רמת הגולן
שרדונה
רוסאן

זני ענבים לעשיית יין רוזה

כרם מבוא חורון
כרם שדה משה, לכיש
גרנאש
סירה קברנה

* הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

עלות הקורס

עלות הקורס כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים) ותוויות של בית הספר, ממותגות עם שמכם.

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

קורס עשיית יין לבן ורוזה 54L	8,250 ש"ח
קורס עשיית יין לבן ורוזה 220L	19,250 ש"ח
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בקורס	1,800 ש"ח
שותף בקורס	3,500 ש"ח

תכנית הקורס

הרצאות: בימי רביעי בין השעות 18:00-21:00. מפגשים מעשיים: בימים שונים ובשעות שונות

הרצאה "עקרונות הכנת יינות לבנים ורוזה ביקב קטן - סקירת תהליך הכנת יין לבן ויינות רוזה / סקירת תהליכים ליצירת השפעות סגנוניות"	15/07/2026	1
קליטת ענבים והכנות לתסיסה מערכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושיקוע	יולי - אוגוסט**	2
דבורבז' הפרדת משקעים מיין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיג'נים למיכל משותף	יוניים לאחר בציר**	3
מפגשי טעימה טעימת היינות במהלך התסיסה מעקב אחר התסיסה במיכלים התוססים על שמרים שונים	אוגוסט**	4
סוף תסיסה בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיג'נים אישיים	אוגוסט - ספטמבר**	5
הרצאה "ייצוב יין והכנות לבקבוק - דגשים וסיכום תהליך הכנת יינות לבנים ורוזה. ייצוב היינות, לימוד תהליך הכנת בנטונייט ויישומו. ייצוב בקור וסינון"	04/11/2026	6
עיצוב וייצוב תיקוני חומצה אחרונים, יצירת Blend	דצמבר**	7
טיפול ייצובות בדיקת עכירות, יציבות בקור וייצובות חלבוניים, תוספת SO ₂ , הוספת בנטונייט, העברה לקירור	דצמבר**	8
סינון וטעימה לפני ביקבוק סינון היין מקירור בפילטר press	דצמבר - ינואר**	9
ביקבוק בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין	דצמבר - ינואר**	10
מסיבת סיום	10/03/2027	11

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 2,7,10 הן ללא עלות
 ** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תוכנית הקורס כפופה לשינויים.