



קורס כימיה של יין 3.3 ומעבדת יקב בוטיק

הקורס מקנה ידע בתהליכים כימיים וביוכימיים ביין ומקשר את הידע לכדי פעולות, טיפולים ובדיקות מעבדה. בין הנושאים: מבנה היין כמערכת כימית, חימצון וחיזור, שימוש ב-SO₂ ביין, חומצות ביין, היווצרות חומצת חומץ, אלדהידים ואתיל אצטט, הקמת מעבדת יקב בוטיק. רוב התהליכים המתרחשים ביין ניתנים לבחינה בבדיקת מעבדה. לאחר הלימוד התיאורטי יתרכז הקורס בהקמת מעבדה ובביצוע הלכה למעשה של בדיקות מעבדה.

תכנית הקורס

הרצאה הרכב היין כמערכת כימית, התנהגות החומצה ביין, חשיבותה ועקרונות תיקוני חומצה.	5/11/2018 יום שני 18:00-21:00
הרצאה חמצון וחיזור ביין, היווצרות חומצת חומץ, אלדהידים ואתיל אצטט. תהליך ההתבגרות ביין אדום.	12/11/2018 יום שני 18:00-21:00
הקמת מעבדה ביקב בוטיק צרכים וציוד. כללי עבודה ושימוש נכון בציוד, לימוד שיטות עבודה במעבדה. חלק מעשי - בדיקות חמיצות: pH, TA, כרומטוגרפית נייר. בדיקת סוכר ביין ובתירוש: משקל סגולי, רפרקטומטר, בדיקה סוכר שארית.	19/11/2018 יום שני 18:00-21:00
בדיקות מעבדה מורכבות SO ₂ ביין ומשטר הוספה. לימוד הפרקטיקה של בדיקות מעבדה: אלוהול SO ₂ , VA (חומצות נדיפות). הצגת מכשור מודרני לבדיקות מעבדה.	26/11/2018 יום שני 18:00-21:00

* תכנית הקורס כפופה לשינויים

