



3.4 קורס פגמים ביין

פגמים ביין 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, ובחלק המעשי תתקיים טעימת יינות פגומים וזיהוי הפגמים.

מרצה | ניר שחם
מרצה אורח | איתי להט, יינן יועץ, בוגר אוניברסיטת אדלייד - אוסטרליה והפקולטה לחקלאות - רחובות.

תכנית הקורס

פגמים שמקורם בחמצון ובחיזור | ניר שחם
הכימיה של תגובת חמצון - חיזור בתירוש וביין, גורמים מאיצי חמצון וגורמים מעכבי חמצון בתהליך עשיית יין, דרכי טיפול ביינות מחומצנים. טעימת יינות.
10/12/2018
יום שני 18:00-21:00

פגמים מיקרוביאליים | ניר שחם
עולם המיקרואורגניזמים בתירוש וביין, סקירת בקטריות שמרים ועובשים הגורמים לפגמים ביין ופירוט התנאים להופעתם, תיאור הפגם, דרכים למניעתו ודרכים לטיפול בו. טעימת יינות עם פגמים מיקרוביאליים.
17/12/2018
יום שני 18:00-21:00

פגמים שמקורם בטכנולוגיה ובבקבוק | איתי להט
תקן היין הישראלי - סקירה כללית על תקינה ביין.
חוסר יציבות ביין והופעת משקעים ועכירות, מחלת הפקק TCA, חלבונים ביין, דרכי מניעה וטיפול בכל פגם. טעימת יינות פגומים.
24/12/2018
יום שני 18:00-21:00

* תכנית הקורס כפופה לשינויים