

1.3 יצרנים

1.3.3 מסלול עשיית יין לבן ורוזה במיכל/דמיגין

תוכנית זו מוצעת לבוגרי קורס עשיית יין לבן ורוזה של יקב שורק. ניתן לייצר יין לבן/רוזה בדמיגין 54 ליטר (כ-65 בקבוקים ±5%) או במיכל 220 ליטר (כ-270 בקבוקים ±5%). כולל ביקבוק בקו מילוי אוטומטי. בציר ותסיסה במיכל משותף. הפרדה לדמיגין אישי עם סיום התסיסה.

זני ענבים

לבחירתכם ענבים מזנים שונים ומאזורים שונים

*הכרמים זני הענבים כפופים לשינויים

זני ענבים לעשיית יין רוזה	זני ענבים לעשיית יין לבן
גרנאש גוש עציון, הרי יהודה קברנה סובניון שדה משה, חבל לכיש	ויינה הר אודם, צפון רמה"ג שרדונה איזור יהודה רוסאן נוב, רמת הגולן

עלות המסלול

כוללת את הענבים, תוספים, חומרי אריזה (בקבוקים, פקקים, קפסולות וקרטונים). העלות אינה כוללת תוויות.

* יש זנים שיש עליהם תוספת עלות של 1,200 ₪.

מסלול בוגרים/יצרנים לבן ורוזה 54 ליטר	7,000 ₪
מסלול בוגרים/יצרנים לבן ורוזה 220 ליטר	17,000 ₪
שותף בוגר - החל משותף שלישי	1,400 ₪
השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד בשלושה מפגשים מעשיים	ללא עלות
דמיגין נוסף 54L מאותו הזן	4,700 ₪
דמיגין נוסף 54L מזן אחר/ שונה	5,800 ₪
תוספת על פיצול דמיגין 54 לשניים 25 עם זנים שונים	950 ₪

תכנית המסלול

1	18:00-20:30 09/07/2025	הרצאת רענון טרום עונה ב-ZOOM
2	יולי - אוגוסט**	יום הבציר והכנות לתסיסה מעיכת ענבים, בדיקות מעבדה, הפרדת קליפות, הכנסה לקירור ושיקוע
3	יומיים לאחר בציר	דבורבז' הפרדת משקעים מיין לבן ורוזה ותוספת שמרים. יצרנים במיכלים - העברת היין למיכלי תסיסה אישיים, דמיגנים למיכל משותף
4	אוגוסט**	רצף מפגשי טעימה מעקבי תסיסה ביינות
5	אוגוסט - ספטמבר**	סוף תסיסה בדיקות מעבדה לזיהוי סוף התסיסה, שפיה והעברת יינות למיכלי יישון ודמיגנים אישיים
6	דצמבר**	עיצוב וייצוב תיקוני חומצה אחרונים, יצירת Blend, תוספת SO ₂ , הוספת בנטוניט, העברה לקירור
7	דצמבר**	בדיקות יציבות בדיקת עכירות, יציבות בקור ויציבות חלבונים
8	דצמבר - ינואר**	סינון וטעימה לפני ביקבוק סינון היין מקירור. בפילטר press
9	דצמבר - ינואר**	ביקבוק בקבוק בקו מילוי אוטומטי. הדבקת תוויות ואיסוף היין
10	11/03/2026	מסיבת סיום

* השתתפות בן-בת זוג/ הורה/ ילד במפגשים המעשיים של שורות 2,6,9 הן ללא עלות
** המועד ייקבע בהתאם להבשלת הענבים וסיום התסיסות | תכנית הקורס כפופה לשינויים.