

חווית ייצור יין - אבני דרך
מוגש ע"י מאירה קסנר ועירית שולטהיים- מורות המגמה

- תהליך ייצור יין נלמד בכיתה י' כדוגמא לאחד משימושי השמרים
- בתום הלימוד העיוני הכיתה סיירה בייקב בוטיק אינטימי, שאבי יהודה, כורם ויין ואישיות סוגונית בפני עצמה ארח אותנו במאור פנים
- בתחילת הסיור, קבלנו הסבר בתצפית מרשימה על הסביבה
- בהמשך התלמידים בצרו ענבים בעצמם
- הכינו את תכולת מיכל התסיסה שנלקח עמנו לביה"ס
- תמונות שצילמנו במהלך הסיור הוצגו בפוסטר חוויתי ומלמד על תהליך הכנת היין
- הפוסטר נתלה על לוח המגמה יחד עם תיעוד נוסף של פעילויות המבוצעות במגמה
- בערב פתוח בביה"ס, שני תלמידים מהכיתה איישו את העמדה והסבירו במסירות ובמקצועיות לכל הורה/תלמיד שהתעניין על תהליך הכנת היין וחווית הלימוד במגמה

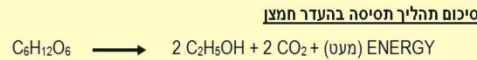
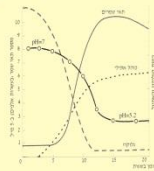
ייין תוצרת



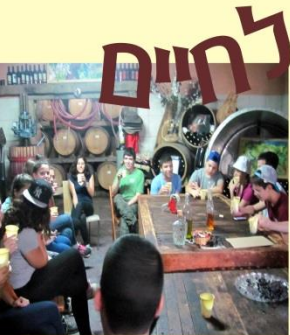
התסיסה הכהלית
בנוכחות קליפות הענבים



כמהלך התסיסה במיכל הנקרא פרמנטור, השמרים מנצלים את הגלוקוז בתירוש ומייצרים אתנול. התהליך מתרחש בתנאים מבוקרים ובטמפרטורה נמוכה. האתנול מסייע במיצוי הצבע האדום מקליפות הענבים. בתום התהליך השמרים מורחקים מהיין המתקבל.



יישון היין בחביות עץ



ביקבוק, פיקוק ושיווק



בציר

מועד הבציר נקבע על סמך בדיקות בומה בהן נקבעת רמת הגלוקוז בעינב ובדיקה של רמת החומציות של העינב.

זריעת שמרים



הוספת שמרים מתרבית טהורה של הגזע הרצוי של שמרי היין.

הכנת התירוש



הפרדת הענבים, מעיכתם למיץ גולמי שיהווה את המצע לתהליך התסיסה ויספק את הצרכים התזונתיים של השמרים בתנאי תסיסה אנאירוביים.

השמדת שמרי הבר



אוכלוסיית הבר של השמרים וחיידקים מושמדים על ידי הוספת גופרים זו חמצנים