|  |
| --- |
| **PROGRAM;**  **1. HAFTA**    **1.Ders**  **\*** Evde şarap yapımına giriş. Neden kendi şarabımızı yapıyoruz? Yasalar bu konuda ne diyor?  **2. Ders**  **\*** Şaraplık Üzüm bağlarının özellikleri  **\*** Terruar kavramı  **\*** Üzümün olgunlaşması; fenolik olgunlaşma  **\*** Hasat zamanının belirlenmesi  **\*** Şarap yapılacak yerin hazırlanması  **\*** Temizlik ve sterilizasyon için kullanılacak kimyasallar  **\*** Üzümün toplanması, satın alınması ve taşınması    **2. HAFTA**  **1.Ders**  **\*** Üzüm türleri ve özellikleri; yerli türler ve yabancı türler  **2. Ders**  **\*** Sap ayırma ve üzümün patlatılması  **\*** Şıranın değerlendirilmesi; şeker, asit, pH ve potansiyel alkol  **\*** Kükürtleme    **3. HAFTA**  **1. Ders**  **\*** Mayalama  **\*** Maya cinsleri ve özellikleri  **\*** Mayanın çoğalması ve alkol üretimi  **\*** Maya gıdası  **2. Ders**  **\*** Şarabın değerlendirilmesi ve tadım  **\*** Servis sıcaklığı    **4. HAFTA**  **1.Ders**  **\*** Kırmızı ve beyaz şarap yapım aşamaları  **\*** Beyaz şarapta soğuk çöktürme  **2. Ders**  **\*** Şarap yapımında kullanılan malzemelerin özellikleri  **\*** Maserasyon süre, sıcaklık ve çeşitleri  **\*** Fermantasyon  **\*** Havalandırma, karıştırma ve kapak kırma  **\*** Fermantasyonun durması  **\*** Pres    **5. HAFTA**  **1.Ders**  **\*** Yarım kalmış fermantasyonun yeniden başlatılması teknikleri  **\*** Aktarma ve fermantasyonun tamamlanması  **\*** Azalan kükürdün tamamlanması  **\*** 2. ve 3. aktarma zamanları  **\*** Hidrojen sülfür sorunu  **\*** Bakır uygulaması  **2. Ders**  **\*** Malolaktik fermantasyon  **\*** Durultma ve durultmada kullanılan kimyasallar  **\*** Protein bulanıklığı  **\*** Filtre  **\*** Stabilizasyon  **\*** Fıçı;  Amerikan ve Fransız  **\*** TA çöktürmesi  **\*** Şişeleme  **\*** Mantarlama ve kapsülleme    **6. HAFTA**  **1. Ders**  **\*** Şarap hastalıkları ve kusurları; önlem ve sorun giderme yöntemleri  **\*** Tat ve aromalar  **\*** Uçar asit analizi  **\*** Kükürt analizi  **2.Ders**  **\*** Asit ölçümü  **\*** Alkol ölçümü  **\*** Oksidasyon  **\*** Şişede yaşlandırma ve koşulları  **\*** Şarap yemek uyumu  **\*** Şarap ve sağlık; alkol sınırı    ***Not:*** *Derslerin işlenişi sırasında değişiklik yapılabilir.* |