|  |
| --- |
| **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.* |