

Programma fruitwijn maken

Les 1

Basisprincipes van wijn maken

Van welke vruchten kunnen/mogen we wijn maken? Hoort honing/mede daar bij?

De giststarter en pulp- of saggisting

Hoe maken we pulp of sap?

Les 2

Meten om te weten: zuur- en suikergehalte bepalen en aanpassen. Theorie en praktijk.

Opstarten van de wijn(en), pulpgisting

Les 3 (op een zaterdagVM, vertrek aan de gilde om 8.30 uur, terug tegen 12.30 uur)

Bezoek aan BMS (Kuurne): daar bekijken we alles wat je nodig hebt als minimum maar ook wat je extra kunt aanschaffen om op een meer professionele wijze wijn te maken. We rijden met enkele autos.

Les 4

Wat na de alcoholische gisting?

Overhevelen en stilleggen van de gisting.

Wat als er iets fout loopt? Wijnziekten en hoe die te voorkomen of te behandelen.

Rijpen van de wijn, hoe en waarom?

Klaarmaken voor het bottelen. Theorie en praktijk met filteren en bottelen. Je neemt enkele flessen mee naar huis!

Les 5

Materiaalkennis. Wat voor de ervaren wijnmaker vanzelfsprekend is kan voor de beginner wat vreemd zijn. We gaan in detail alles wat we gebruiken eens van nabij bekijken en proberen alle vragen te beantwoorden.

Les 6

Beginnelen van het proeven van wijn, theorie en praktijk. Let wel op, er zal niet alleen wijn te proeven zijn!

De lessen gaan normaal gezien door op zaterdagvoormiddag van 9 uur tot 11 uur 30 en naast de theorie wordt er ook speciale aandacht aan de praktijk geschonken. In samenspraak met de cursisten kunnen lessen eventueel op een avond gegeven worden.