

יימון מוסיף המון - חלק ג'

מאת: עו"ד אורי גלבוע

לבקשת הגולשים הרבים ובעקבות תגליות נוספות בענייני יין הרימונים, החליט עו"ד אורי גלבוע, מבקר היין הראשי של פורטל היין הישראלי להגיש חלק נוסף של מידע בנושא, חלקו העיקרי מפי איתי להט, היינן המוכשר. חלק ג', עדיין לא ידוע האם הוא סופי



צילומים: ד"ר

לאחר פרסום הכתבות הקודמות בנושא יין הרימונים, פנו אליי גולשים וביקשו מידע יותר מעמיק על דרך הכנת שיכר רימונים. כמו כן, הועבר אליי לטעימה פיילוט של יין שיכר רימונים מיקב בהקמה – pomero. בנוסף לכך, גיליתי את תמונותיו הנפלאות של ד"ר מנחם גרנט רק לאחר שפרק ב' של הכתבה עלה לאוויר, ולא הספקנו לשבץ מספיק מתמונותיו. כל אלה הובילו להוסיף פרק נוסף לשני הפרקים על שיכר רימונים.

למידע מעמיק על מאפייני שיכר הרימונים פניתי ליינן והיועץ המוערך איתי להט והבאתי את דבריו כלשונם.

תסיסת רימונים ושיכרים אחרים - כללי יסוד

"הריכוזים והתכונות של שלושה מרכיבים כימיים- טאנין, סוכר וחומצה הם האחראים לכך שענבי היין הם מקור הפרי האולטימטיבי להפקת שיכר לאורך ההיסטוריה האנושית. אם נתייחס לכך שהערך הטאני של כמה מסוגי היין החשובים הוא נמוך (יין לבן, שמפנייה, רוזה), יישארו ריכוזי הסוכרים האופייניים וריכוזי החומצות האופייניות לענבים ותכונותיהם הגורמים המשמעותיים יותר בהצלחה המסחררת של שיכר פרי הגפן אל מול שיכרי הפירות האחרים.



"אחוז האלכוהול המינימלי המגדיר יין הוא 9% ומסיבות של יציבות כימית וביולוגית רצוי להיות מעל 10% אלכוהול במשקה. בתרגום לריכוז סוכר בפרי,

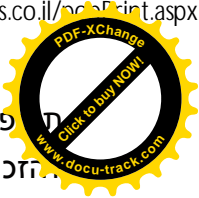
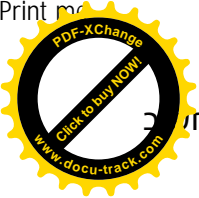
מדובר על כ-170 גרם סוכר תסיס לכל הפחות. ברוב הפירות הטרניים ריכוז הסוכר נמוך יותר. בענבי יין כמובן שאין כל קושי להגיע לערך זה.

"על בעיית מחסור הסוכר ניתן להתגבר בשתי דרכים שכל יינן חובב בכמה מאות השנים האחרונות מכיר:

הדרך הראשונה - מתסיסים 'כמה שאפשר' ובסוף מוסיפים אלכוהול לקבלת שיכר מחוזק.

דרך אחרת - מוסיפים סוכר תסיס לפני ו/או במהלך התסיסה.

גם שילוב בין שתי הדרכים אפשרי.



תפת מחושבת של סוכר למיץ לקבלת רמת האלכוהול הרצויה היא המקובלת יותר בקרב ייבני הפירות. חת
הזכיר שביין מענבים תוספת סוכר אסורה מלבד אישורים חריגים בשנים קרות באזורים צפוניים.

משערים את ריכוז הסוכר על ידי מדידת בריקס או משקל סגולי המבטאים את ריכוז המוצקים המסיסים.
ההנחה היא שרוב המוצקים המסיסים הם סוכרים. הנה טיפ קטן - היחס בין המשקל הסגולי הנמדד לבין ריכוז
הסוכרים התסיסים המתורגם לאלכוהול פוטנציאלי משתנה בין פירות שונים. לדוגמא, יבול האלכוהול
(במשקלים סגולים זהים) ב-perry (סיידר אגסים) יהיה נמוך יותר מאשר בסיידר תפוחים. לעומת זאת
ה-perry יהיה מתוק יותר. כל זאת בשל ריכוז גבוה יותר של סוכר לא תסיס באגסים".

עד כאן ראינו שניתן להפיק שיכרים דלי טאנין ושסוכר אפשר להוסיף ככל הנדרש. עתה נטפל בבעיה הקשה
יותר- חומצה.

בעיית החומצה

"ייננים באזורי גידול חמים נתקלים תדיר בבעיה של ריכוז חומצה נמוך במיץ. חוק
היין באזורים אלו מאפשר להתגבר על בעיה זו בקלות יחסית על ידי הוספת
חומצה טרטריית (חומצת ענבים).



ייבני פירות נתקלים על פי רוב בבעיה ההפוכה - עודף חומצה. במיץ רימונים
נמדדים ערכי חומצה מטוטרת (TA) גבוהים, ערכים גבוהים מ-15 ג/ל (מבוטא
כטרטרית) הם מחזה נפוץ. לשם השוואה ברוב היינות הלבנים הערכים הם כ-5
עד 8 ג/ל.

"כאשר רמת החומצה כל כך גבוהה אין פלא אפוא, כי לעיתים תכופות, המשקה
המתקבל הוא חמוץ בצורה 'בלתי נסבלת' ובוודאי שאינו מהווה בן לוויה מחניף או משלים לאוכל, לא כפי
שהיינו מצפים מהיכרותנו עם השיכר המופק מענבים.

"גם בענבים, לעיתים, רמות החומצה גבוהות מדי, אך הענב הטוב והמיטיב מכיל בעיקר חומצה טרטריית
וחומצה מאלית ומשאיר לייננים שתי אפשרויות תגובה פופולאריות: הראשונה היא תסיסה מלולקטית במהלכה
מומרת החומצה המאלית החזקה יותר ובעלת הטעם ה'קשה' בחומצה לקטית שהיא חלשה ו'רכה' יותר.
התגובה השנייה היא שיקוע של חומצה טרטריית כמלח אשלגן בתגובה לטיפול קור או הוספה של פוטסיום
קרבונאט.

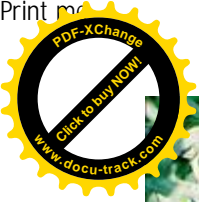
"אז אם בענבים ניתן לטפל בחומצה, מדוע ברימונים לא? ובכן, ברימון ובפירות רבים אחרים החומצה
הדומיננטית היא חומצת לימון. בזן חמוץ של רימון ריכוז חומצת הלימון יכול להגיע גם ל 40 ג/ל אם כי הערכים
השכיחים יותר הם 10-15 ג/ל. חומצת לימון לא שוקעת כמלח ותוצרי הפירוק שלה על ידי חיידקים לקטיים
אינם רצויים כלל.

אז מה עושים?

'עושים' שיכרים מתוקים. וככל שריכוז החומצה גבוה יותר יש צורך ביותר סוכר
שיאזן את החמיצות. את העובדה הזו ידעו גם הסבים שלנו וסבתותיהם שרקחו
משקאות בחצר. עודף חומצה היא הסיבה העיקרית לכך שבניגוד ליין, רק מיעוט
מיינות הפרי בעולם הם יבשים.



אם בכל זאת רוצים להקטין את ריכוז החומצה הדרך הפשוטה היא מהילת המיץ



ם לפני התסיסה. כמובן שלא רק החומצה נמהלת, אלא גם הסוכר (צריך
 הוסיף יותר) וכן חומרי הארומה, הטעם והחומרים היבשים. לפיכך יתקבל שכר
 דליל יותר. במדינות בהם קיים תקן להפקת יינות פרי, תוגדר רמת המהילה
 המרבית המותרת.

"דרך מקובלת אחרת להקטנת החמיצות היא יצירת ממסך (בלנד) פירות. אם נוסיף למיץ חמוץ לפני התסיסה
 או לשיכר בסיומה פרי אחר- דל חומצה, ניתן יהיה למהול את החומצה ולהזדקק לפחות סוכר שיאזן את
 טעמה".

Pomero - יין שיכר רימונים

צבע רימון אדום בהיר, מאופיין בטעם פירותי חמצמץ רענן ועדין. היין עבר תהליך התססה מבוקר
 בטמפרטורות נמוכות, כדי לשמור את הטעם הטבעי של הפרי וכדי לשמר את מירב הערכים הבריאותיים של
 הרימון.

היין פחות מתוק מהמקבילים לו בשוק, בעל איזון מצוין וחמיצות מתונה, ריחות רימון וטעמי רימון ותותים. אני
 מאוד אהבתי את העדינות שלו, אחדים שטעמו אותו איתי העדיפו יינות בגרסאות מתוקות יותר.

תכולה: 370 מ"ל, 12% אלכוהול. עדיין בפיילוט לשוק מסוים בחו"ל, מחיר לא ידוע.

ציון 7-8 .

כמו כן תודה מיוחדת לניצה מנור על העזרה הרבה שהגישה לי במחקר עבור כתבות אלה.

תודה לד"ר מנחם גרנט שכל התמונות בפרק זה צולמו על ידו, ועוד רבות ניתן למצוא [באתר שלו](#).