

“ CONSOLIDER LES FONDAMENTAUX DE L'ŒNOLOGIE ”

POSSIBLE EN
INTRA-ENTREPRISE

- ◇ Consolider les connaissances fondamentales pour élaborer des vins rouges, blancs ou rosés.
- ◇ Identifier les points clés pour éviter des altérations sur le produit.

Programme

- Les schémas d'élaboration des vins blancs, rosés et rouges
- Appréciation qualitative de la vendange
- La maturation - Les contrôles maturité - L'état sanitaire
- Savoir utiliser le SO₂
 - Pourquoi ? Quand ? Comment ?
 - Calcul des quantités à ajouter
- Les fermentations
 - Maîtriser la fermentation alcoolique
 - Comment et pourquoi lever ?
 - La maîtrise thermique
 - Suivi, diagnostic et intervention
 - Maîtriser la fermentation malolactique
 - Gestion et objectifs
- La macération des vins rouges
- Paramètres - gestion et suivi
- Les bonnes pratiques de la conservation des vins
- Clarifier les vins : soutirages, collages et/ou filtration
- Hygiène et surveillance des cuves
- Lire un bulletin d'analyse : en cours de vinification - en cours d'élevage

Méthodes & outils

Exposé vidéo, échanges, études de cas et exercices pratiques (calcul de SO₂, lecture de bulletin d'analyse...)

Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

☐ QUESTIONS ORALES	☒ MISES EN SITUATION, EXERCICES	☒ FEUILLE DE PRÉSENCE
☒ QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		☒ CERTIFICAT DE RÉALISATION
☒ ÉVALUATION DE LA FORMATION	☐ AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	☒ ATTESTATION DE FIN DE FORMATION ET D'ASSIDUITÉ

— Évaluation des résultats

— Suivi de l'exécution



DATE(S) & LIEU(X)

19, 20 et 22 juin

BLANQUEFORT



DURÉE - 21H / 3 jours

Horaires - 9h-17h30



PUBLIC - Exploitants, salariés de chai en propriété, négoce ou cave coopérative

PRÉREQUIS - Avoir au moins une expérience de travail en chai

EFFECTIF MAX - 12



TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

☒ Totale ☐ Partielle

AVEC PRISE EN CHARGE OCAPIAT

Au catalogue régional 2023

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA
609 €

Intervenante



KARĬN PASQUET
Œnologue CA33