POSSIBLE EN INTRA-ENTREPRISE

CONSOLIDER LES FONDAMENTAUX DE L'ŒNOLOGIE

OBJECTIFS

- **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 SO_2**
  - Pourquoi ? Quand ? Comment ?
  - Calcul des quantités à ajouter
- **Les fermentations**

  Maîtriser la fermentation alcoolique
  - Comment et pourquoi levurer ?
  - 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 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

Diaporama, échanges, études de cas et exercices pratiques (calcul de SO_2, lecture de bulletin d'analyse...)

ÉVALUATION DES RÉSULTATS

- ☐ Questions orales
- ☑ Questions écrites (QCM)
- ☑ Évaluation de la formation
- ☑ Mises en situation ou exercices
- ☐ Au cours d'un transfert des acquis

SUIVI DE L'ÉXÉCUTION

- ☑ Feuille de présence
- ☑ Certificat de réalisation
- ☑ Attestation de fin de formation et d'assiduité (sur demande)

9 BLANQUEFORT
23, 24 et 25 juin

21 h / 3 JOURNÉES
de 9h à 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

TARIF*
Prise en charge VIVEA
100%

Prise en charge OCAPIAT
Au catalogue régional 2025

Sans prise en charge
630 € (net TVA)

**tarif en vigueur de l'année en cours indiquée ci-dessous*

FORMATRICE

Karïn Pasquet
Œnologue CA33

Béatrice Hénot
Responsable formation / Relais Handicap
(si besoin d'une prise en compte spécifique)
05 56 79 64 11
b.henot@gironde.chambagri.fr

Nathalie Mélédo
Assistante formation
05 56 79 64 11
formation@gironde.chambagri.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE