

NOUVELLE
FORMATION

COMMENT ADAPTER SES PRODUITS AUX GOÛTS DES CONSOmmATEURS

Vinification

OBJECTIFS

- Maîtriser des principes de vinification, d'élaboration pour adapter ses produits à l'évolution des goûts du consommateur.

PROGRAMME

- **L'élaboration des vins blancs : secs - moelleux/liquoreux**
Adapter la date de récolte et les méthodes de vinification au produit souhaité
Diminuer temps et coûts énergétiques avec la flottation pour le débouillage
Équilibre sucre/acides
Différents types de blanc sec : variétal, amylique, élevage sur lies
Le blanc de noir : principes d'élaboration
- **Les vins effervescents**
Crémant et méthode traditionnelle : méthode d'élaboration - réglementation
Pet'Nat - Cuve close - gazéification
Les contraintes techniques des vins effervescents
- **L'élaboration des vins rosés**
Les différents types : rosé sec, rosé moelleux, Clairet
- **Élaborer des vins rouges fruités**
Les techniques pour obtenir des vins «plus faciles» à boire
Choix des cépages, des dates de récolte et des techniques : thermovinification, macération carbonique, mode de macération, d'élevage
Vins rouges sucrés (IGP/VDF) : réglementation
- **Les blouges**
Techniques d'assemblage et réglementation
- **De nouvelles alternatives**
Apéritif à base de vin, boissons à base de vin, cocktails à base de vin, vins désalcoolisés
Réglementation

MÉTHODES & OUTILS

Alternance d'exposés, d'échanges et de découvertes de produits par la dégustation

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'EXÉCUTION

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



📍 **BLANQUEFORT**

16, 17 et 18 juin



21h / 3 JOURNÉES

de 9h à 17h30



PUBLIC

Responsables d'exploitation viticoles, personnel de chai

Niveau : Perfectionnement

Prérequis : Connaître les vinifications traditionnelles

Effectif max : 12



TARIF*

Prise en charge VIVEA

100%

Prise en charge OCAPIAT

Au catalogue régional 2025

Sans prise en charge

672€ (net TVA)

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

FORMATRICE



Karin 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