



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	01 au 03 Février 2017
<u>Coût TTC</u>	672 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	560 €uros HT
<u>Durée</u>	3 jours - 21 heures
<u>Coût heure/stagiaire</u>	26,67 €uros HT
<u>Effectif minimum</u> :	8
<u>Effectif maximum</u> :	30

PREPARER LES VINS A LA MISE EN BOUTEILLE

Public concerné :

► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Maîtriser les techniques œnologiques et les produits nécessaires et recommandés pour mener à bien la finition du produit

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

PROGRAMME

➤ Techniques d'élevage et de conservation : clarification et stabilisation des vins avec usage des produits œnologiques pour les traitements des vins

Les collages :

Pratique chimique de la stabilisation

- Les facteurs intervenant sur la réussite d'un collage
- Les colles
- Les techniques de collage
- Appréciation de la limpidité, turbidité

Les opérations préliminaires en vue de la filtration

La stabilisation physique des vins par le froid / Les différents tests et tenues / Stabilisation micro biologique.

La maîtrise des produits œnologiques.

Maladies, accidents (casses) :

- Visualisation de l'ensemble des déviations survenues à la fin des vinifications et lors de l'élevage.
- Stades critiques et pratiques à risque moyen de détections.
- Moyens de régulation par l'hygiène.
- Prévention et traitements afférents
- La sécurité au niveau des contaminants
- Les casses et les traitements
- Le SO₂
- Le CO₂
- Stades critiques et pratiques à risque
- Moyens de détection
- Moyens de régulation par hygiène

➤ Tannins et copeaux : Utilisation des copeaux – Résultats suivis par l'analyse sensorielle

La production des morceaux de bois de chêne (ou copeaux), par rapport au marché du vin

La législation : historique et situation actuelle

La diversité des morceaux de chêne commercialisés :

- Tailles
- Bois
- Chauffes
- Caractéristiques analytiques
- Dégustation d'essai

➤ Organisation matérielle d'un atelier de vinification (installation – matériel)

Précisions sur les vinifications et les dispositifs matériels à mettre en œuvre dans un atelier de vinification

Pasteurisation

Osmose

Cuverie

Electrodialyse

Tangentielle

Coûts

Visite de domaines pour visualisation de :

- cuve béton
- cuve chapeau flottant et design high tech
- cuve parallélépipédique
- cave gravitaire

➤ Usage de l'oxygène :

Importance des apports d'oxygène en cave.

Inertage / désoxygénation

Maîtrise de l'oxygène jusqu'au conditionnement