

Durée

3 jours
(21h)

Date(s)

17 au 19 octobre
2023

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

720 € HT
864 € TTC

Public visé :

- Vignerons
- Techniciens viticoles
- Directeurs de cave
- Oenologues
- Maîtres de chai
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Objectif :

Les objectifs de cette formation en oenologie sont les suivants :

- Comprendre les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration de vins de qualité
- Distinguer différentes techniques de vinification, leur impact sur le profil organoleptique du vin, la notion de qualité et de typicité des différentes cuvées



Programme :

1. Matières premières et mécanismes de transformation

- Rappel des définitions du raisin et du vin
- Les facteurs de qualité
- Evolution et contrôles de la maturation
- Vendanges
- Définitions des phénomènes pré fermentaires et fermentaires
- Oxydation et réduction, enzymes, levures, bactéries
- Contrôles des fermentations

2. Matériels et matériaux - Vinifications des vins blancs

- Définition et caractéristiques des vins blancs
- Importances et techniques de clarification des moûts
- La cuverie et la maîtrise des températures
- Conduite de la fermentation des vins blancs secs, moelleux, VDN
- Macération pelliculaire

3. Macération et vinification des vins rouges

- Définition et caractéristiques des vins rouges
- Maturité phénolique, facteurs d'extraction des polyphénols
- Réception et tri de la vendange, mise en cuve
- Conduite de la macération, maîtrise des températures
- Process particuliers
- Transformation malolactique

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporamas

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 30 personnes

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.

Caroline Pozzo Di Borgo

Formatrice

Moyens d'évaluation :

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

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

15 stagiaires

Année 2023

TAUX DE SATISFACTION *

99

92 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes "oenologie"