

Les "nouveaux contenants du vin" : amphores, œufs, barriques inox - Intérêts et limites

Le bois, le vin et les amphores : optimisation en fonction de la qualité du raisin et des objectifs du marché

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

8 avril 2024

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

280 € HT
336 € 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 :

- Connaître et choisir les contenants les mieux adaptés à la qualité du raisin et aux objectifs de marché

Les sous-objectifs de cette formation en oenologie sont les suivants :

- Comparer les contraintes et le coût des différentes options proposées sur le marché
- Distinguer l'intérêt de chaque contenant en fonction de sa matrice et du profil de vin souhaité
- Comparer l'adéquation des contenants selon les différents stades de la vinification
- Mettre en place des solutions innovantes



PROGRAMME

1. Rappels sur les cuves inox, barriques et foudres

2. Présentation des différents contenants alternatifs : amphores, œufs en béton, réservoirs en acier émaillé

Avantages/inconvénients des différents contenants

3. Discussion sur l'impact de la porosité, de la forme et du matériau du contenant sur ces réactions
4. Analyse et dégustation des différents profils sensoriels
5. Apprendre à "travailler" ces contenants alternatifs, mise en œuvre des différentes étapes de vinification
6. Développements en cours : réflexions, questions/réponses

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques -
Diaporama - Exercices
pratiques

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 20 personnes

Moyens d'encadrement :

Formation proposée en partenariat avec le LACO

Alexandra Le Dily et Valérie Fauconnier

Formatrices

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.