

### Durée

1 jour  
(7h)

### Date(s)

Nous consulter

### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

### Tarif

297 €

### Public visé :

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

### Objectif(s) pédagogique(s) :

Distinguer les nouveaux contenants du vin, les limites de leur utilisation, afin de choisir le matériel le mieux adapté à ses objectifs



**Compétences apportées par la formation « Choisir un matériel adapté parmi les nouveaux contenants du vin » :**

- Évaluer les intérêts, contraintes et coût des différentes options proposées sur le marché
- Distinguer les différents contenants et leur intérêt en fonction de ses objectifs
- Mesurer l'adéquation du contenant aux différents stades de la vinification
- Identifier les solutions innovantes

### Programme :

Formation mixte cours / visite de domaine

#### 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

##### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 20 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.

##### 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](mailto: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.