

## Durée

1 jour  
(7h)

## Date(s)

25 mars 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 œnologie sont les suivants :

- Comprendre l'intérêt d'utiliser les gaz d'inertage en œnologie
- Utiliser ces gaz à tous les stades d'élaboration du vin

## Programme :

### 1. En salle

- Les propriétés de l'oxygène au contact du mout et du vin. Les lois de physiques de l'oxygène qui interviennent dans le mout et le vin
- Les enjeux de la protection des moûts. Les solutions à disposition du vinificateur
- Les techniques d'inertages et les bonnes pratiques en cave au quotidien
- Les points de vigilance avant et pendant le conditionnement
- Les techniques de mise en œuvre de ces opérations

### 2. Sur le terrain

- Démonstration en cave d'une ou 2 techniques d'inertage

## 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

**Martin Hallopeau**

Formateur

## 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)

## 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

**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.