

Durée

0.5 jour
(3.5h)

Date(s)

15 avril 2024

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

150 € HT
180 € 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 :

- Identifier les différents types de médias filtrants
- Choisir le meilleur média filtrant en fonction des objectifs recherchés : organoleptiques, économiques et écologiques



PROGRAMME

1. Les méthodes de clarification des vins pour éviter les colmatages
2. Les analyses qui permettent de choisir le bon média filtrant : pectines, NTU, IC, CFLA
3. Avantages et inconvénients des différents médias filtrants ou outils de filtration

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.