

Durée

0.5 jour
(3.5h)

Date(s)

25 mars
2025

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

123.75 € HT
148.50 € TTC

Public visé :

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

Objectif(s) pédagogique(s) :

Identifier la qualité et les risques liés au conditionnement à travers l'étude des données économiques, techniques et pratiques de ces opérations

Compétences apportées par la formation "maîtriser le conditionnement de ses vins"

- Identifier les risques et les contraintes
- Distinguer les solutions de conditionnement existantes (coût, matériel, etc.)
- Choisir un mode de conditionnement adapté

Programme :

1. Historique du bouchon et de la production du liège
2. Élaboration du bouchon
3. Classification qualitative des bouchons
4. Les contrôles qualités
5. L'intérêt du bouchage « liège » dans la qualité et la conservation du vin en bouteille
6. Les produits de remplacement
7. Utilisation du matériel
 - Choix qualitatif et implication économique
 - Modalités de bouchage, matériel de bouchage adéquat



8. Les défauts majeurs et leur incidence sur la qualité des vins

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Visite de site

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.

Alain Martin

Formateur

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 *

2 stagiaires

Année 2023

TAUX DE SATISFACTION *

86

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