

#### Durée

2 jours  
(14h)

#### Date(s)

13 et 14 novembre  
2023

#### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

#### Tarif

480 € HT  
576 € 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 :

- Identifier différentes techniques et produits œnologiques de collage et stabilisation des vins, de l'élevage à la mise en bouteille
- Décrire leurs effets principaux sur la qualité des vins



#### Programme :

##### 1. Définition de l'élevage

##### 2. Maîtrise de l'oxygène jusqu'au conditionnement

- Impact de l'oxygène sur les vins
- Techniques préventives et curatives à la prise d'oxygène : inertage / désoxygénation

##### 3. Procédés physiques utilisés

- Bâtonnage
- Collage
- Filtration

##### 4. Utilisation des produits œnologiques pendant l'élevage

- SO<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, tanins etc.

##### 5. La stabilité du vin et les risques liés à l'instabilité

##### 6. Les analyses chimiques du vin : lecture, interprétation- exercices

## 7. La mise en bouteille

- Les différentes étapes
- Les points de vigilance

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama

### 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.

#### Valérie Grillon

Formatrice

### 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 \*

8 stagiaires

Année 2023

#### TAUX DE SATISFACTION \*

96

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