

Durée

0.5 jour
(3.5h)

Date(s)

Nous consulter

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

148.50 €

Public visé :

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

Objectif(s) pédagogique(s) :

Choisir le meilleur média filtrant en fonction des objectifs recherchés (organoleptiques, économiques et écologiques)



Compétences apportées par la formation « Utiliser les différents médias filtrants » :

- Identifier les différentes causes de troubles dans les vins
- Connaître les méthodes de clarification des vins pour éviter les colmatages
- Choisir le bon média filtrant : pectines, NTU, IC, CFLA
- Distinguer les avantages et inconvénients des différents médias filtrants ou outils de filtration

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

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.

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

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.