

<u>DATES</u>	7 Mars 2017
<u>Coût TTC</u>	224 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	186,67 €uros HT
<u>Durée</u>	1 jour - 7 heures
<u>Coût heure / stagiaire</u>	26,67 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

COMPRENDRE ET MAITRISER LA FILTRATION : LES PROCÉDES, LES MATERIAUX, LES RESULTATS

Public concerné :

► Les vigneron, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Assimiler les principales conditions pour mener à bien les opérations de filtration - Raisonner le choix du matériel en fonction de critères technico-économiques (volumes travaillés et exigences commerciales)
Cette journée fait suite à une première journée consacrée à la préparation des vins à la mise en bouteille.

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

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 d'évaluation à l'issue de la formation

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- 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

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

PROGRAMME

La qualité de la préparation des vins pour un embouteillage et un conditionnement de qualité

La filtration

- Le rôle de la filtration dans la chaîne de qualité en vue de la présentation finale du produit
- Les différents types de filtration
- Les facteurs économiques
- Les nouveautés
- Les contraintes réglementaires
- Les risques de contamination
- Le matériel et l'adaptation optimale

Comment bien gérer la filtration dans la cave

- Adaptation des volumes
- Adaptation des cadences
- Capacités matérielles

Etude de cas issus des préoccupations des participants