



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE - Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES	16 au 18 Janvier 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	684,00 €uros TTC	Durée	3 jours (21 heures)
Coût HT	570,00 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

ACQUERIR LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DE L'ELABORATION D'UN VIN :

Savoir mettre en œuvre les techniques de vinification en rouge et en blanc, organisation d'un atelier de vinification

Public concerné :

► Les vignerons, 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 :

► Maîtriser les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration des vins de qualité : caractéristiques du raisin, composition du vin, les opérations pré fermentaires, fermentation et microorganismes qui sont autant d'éléments influençant le suivi de vinification et la qualité finale du produit
► Distinguer ce qu'apportent les différentes techniques de vinification et les points importants pour garantir la qualité et la typicité des cuvées

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 le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

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

1 - Matières premières et mécanismes de transformation

Rappel de la définition du raisin et de sa constitution.

Les facteurs de qualité : rendements, pression parasitaire.

Evolution et contrôles de la maturation. Date et mode de récolte en fonction du type de vin recherché.

Transport de la vendange. Protection et correction de la vendange.

Rappel de la définition du vin.

Définitions des phénomènes préfermentaires et fermentaires.

Oxydation et réduction, enzymes, levures, bactéries.

La fermentation alcoolique : définition et équation et contrôles.

2 - Matériels et matériaux - Vinifications des vins blancs

Définition et caractéristiques des vins blancs.

Pressurage et débourage: les types de pressoirs.

Importances et techniques de clarification des moûts.

La cuverie : types de cuves et matériaux - La maîtrise des températures.

Conduite de la fermentation des vins blancs secs, moelleux, VDN.

Macération pelliculaire.

3- Macération et vinification des vins rouges

Définition et caractéristiques des vins rouges.

Maturité phénolique, facteurs d'extraction des polyphénols.

Réception et tri de la vendange, mise en cuve.

Conduite de la macération, maîtrise des températures.

Macérations particulières : Carbonique, Thermovinification, flash détente.

Gestion vin de goutte, vin de presse.

Transformation malolactique.