



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	08 Mars 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	114 €uros TTC	Durée	½ jour - 3 heures 30
Coût HT	95 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

MAITRISER LA QUALITE ET LES RISQUES DU BOUCHAGE

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 :

► Etudier les données économiques, techniques et pratiques des opérations de bouchage liège et du choix du matériel.

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

1. Historique du bouchon et de la production du liège
2. Elaboration du bouchon
3. Classification qualitative des bouchons
4. Les contrôles qualités
 - Mesure de la force d'extraction
 - Mesure d'étanchéité
 - Mesure qualitative de la pression hydrostatique
 - Autres matériels de contrôle (humidité, dimensions...)
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