



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	19 Janvier 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	228 €uros TTC	Durée	1 jour - 7 heures
Coût HT	190 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

COMPRENDRE ET MAITRISER L'ÉLABORATION DES VINS ROSÉS :

Comprendre les tendances et les enjeux du marché et
les techniques d'élaboration

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 différentes phases de conduite de vinification en rosé pour l'obtention des différents types de rosés

Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama – Bilan des études et recherches sur les vins rosés.

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

Les objectifs qualitatifs et les profils organoleptiques : couleur, arômes, équilibre gustatif.

Les différents principes d'élaboration des vins rosés : leurs avantages et les nouvelles données techniques.

Sur la base des travaux du Centre du Rosé :

- Cépage,
- Maturité,
- Pressurage direct,
- Macération pelliculaire,
- Débourage,
- Fermentation alcoolique : T°, souche de levures, auxiliaires,
- Elevage,
- Conservation.

Dégustation appliquée et commentée.