



UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

<u>DATES</u>	07 Mars 2019
<u>Coût TTC</u>	117 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	97,50 €uros HT
<u>Durée</u>	½ jour - 3 heures 30
<u>Coût heure/stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

MAITRISER LA QUALITE ET LES RISQUES DU BOUCHAGE

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 :

► 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**

