



UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>DATES</u>	18 Janvier 2019
<u>Coût TTC</u>	234 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	195 €uros HT
<u>Durée</u>	1 jour - 7 heures
<u>Coût heure/stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

COMPRENDRE ET MAÎTRISER 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.