



UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>DATES</u>	28 Janvier 2019
<u>Coût TTC</u>	234 Euros TTC
<u>Coût HT</u>	195 Euros HT
<u>Durée</u>	1 jour - 7 heures
<u>Coût heure / stagiaire</u>	27,86 Euros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

COMPRENDRE ET MAITRISER L'IMPACT DES MICRO-ORGANISMES EN PHASE DE VINIFICATION

Levures, bactéries, enzymes, procédés et produits, choix des conduites

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 et les analyses en laboratoire de suivi (fermentaire).

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

Inventaire des micro-organismes du vin et altérations associées.

La microbiologie du raisin à la bouteille.

Etablir un diagnostic microbiologique des vins.