



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>DATE</u>	11 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

## MAITRISER LES OPERATIONS PRE-FERMENTAIRES

### 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 :

► Assimiler les principales conditions pour réaliser les opérations de pressurage et de traitement thermique des jus pour adopter des pratiques raisonnées.

### 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 sur les notions acquises et leur application possible en situation professionnelle
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est 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

### *Matin :*

Conduire de façon optimale les opérations de pressurage :

- En amont, optimiser la protection et la réception de la vendange,
- Conduire un pressurage pneumatique,
- Programmer son pressoir en fonction de la qualité de la vendange et des objectifs de transformation (durée, paliers, ...),
- Dégustations appliquées au cours de la formation, illustrant différents choix techniques.

### *Après-midi :*

Raisonner et maîtriser le traitement thermique des jus :

- Comprendre les avantages / inconvénients des différents systèmes pour faire des choix éclairés,
- Piloter une macération pré-fermentaire à chaud,
- Piloter une opération de flash détente.

Dégustations appliquées au cours de la formation, illustrant différents choix techniques.