



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

DATES 15 au 17 Janvier 2019

Coût TTC 702,00 €uros TTC

Coût HT 585,00 €uros HT

Durée 3 jours  
21 heures

Coût heure/stagiaire 27,86 €uros HT

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

## ACQUERIR LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DE L'ELABORATION D'UN VIN : Savoir mettre en œuvre les techniques de vinification en rouge et en blanc

### Public concerné :

► Les vigneron, 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 : caractéristiques du raisin, composition du vin, les opérations pré fermentaires, fermentation et microorganismes qui sont autant d'éléments influençant le suivi de vinification et la qualité finale du produit

► Distinguer ce qu'apportent les différentes techniques de vinification et les points importants pour garantir la qualité et la typicité des cuvées

### 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 le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

### 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 - Matières premières et mécanismes de transformation**

Rappel de la définition du raisin et de sa constitution.

Les facteurs de qualité : rendements, pression parasitaire.

Evolution et contrôles de la maturation. Date et mode de récolte en fonction du type de vin recherché.

Transport de la vendange. Protection et correction de la vendange.

Rappel de la définition du vin.

Définitions des phénomènes préfermentaires et fermentaires.

Oxydation et réduction, enzymes, levures, bactéries.

La fermentation alcoolique : définition et équation et contrôles.

### **2 - Matériels et matériaux - Vinifications des vins blancs**

Définition et caractéristiques des vins blancs.

Pressurage et débourage: les types de pressoirs.

Importances et techniques de clarification des moûts.

La cuverie : types de cuves et matériaux - La maîtrise des températures.

Conduite de la fermentation des vins blancs secs, moelleux, VDN.

Macération pelliculaire.

### **3- Macération et vinification des vins rouges**

Définition et caractéristiques des vins rouges.

Maturité phénolique, facteurs d'extraction des polyphénols.

Réception et tri de la vendange, mise en cuve.

Conduite de la macération, maîtrise des températures.

Macérations particulières : Carbonique, Thermovinification, flash détente.

Gestion vin de goutte, vin de presse.

Transformation malolactique.