



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	30 Janvier au 01 Février 2019
<u>Coût TTC</u>	702 Euros TTC
<u>Coût HT</u>	585 Euros HT
<u>Durée</u>	3 jours - 21 heures
<u>Coût heure/stagiaire</u>	27,86 Euros HT
<u>Effectif minimum</u> :	8
<u>Effectif maximum</u> :	30

PREPARER LES VINS A LA MISE EN BOUTEILLE

Collage et stabilisation, produits œnologiques et traitement des vins, incidences qualitatives

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 techniques œnologiques et les produits nécessaires et recommandés pour mener à bien la finition du produit

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

- définition de l'élevage
- Maîtrise de l'oxygène jusqu'au conditionnement
 - Impact de l'oxygène sur les vins
 - techniques préventives et curatives à la prise d'oxygène : inertage / désoxygénation
- Procédés physiques utilisés :
 - Bâtonnage
 - collage (produits, techniques)
 - filtration (rôle, types, matériel, risques...)
- Utilisation des produits œnologiques pendant l'élevage :
 - SO₂,
 - CO₂,
 - tanins,
 - autres,...
- La stabilité du vin et les risques liés à l'instabilité
- Dégustation : les conséquences de l'élevage sur la dégustation
- Les analyses chimiques du vin : lecture, interprétation- exercices
- La mise en bouteille :
 - les différentes étapes
 - les points de vigilance

Visite de caves permettant d'illustrer les différents processus et matériels