

Consolider les fondamentaux de l'œnologie

Objectifs : Acquérir et/ou renforcer les connaissances fondamentales en œnologie pour élaborer des vins rouges, blancs ou rosés. Identifier les points clés pour éviter des altérations sur le produit

Public : propriétaires exploitants, salariés de chai

Pré-requis : aucun

Niveau : Initiation

Méthodes et outils utilisés : exposé vidéo, échanges, études de cas et exercices pratiques (calcul de SO₂, lecture de bulletin d'analyse...)

Responsable de stage : Karin PASQUET, Œnologue, Oenocentres de Pauillac

Intervenante : Karin PASQUET, Œnologue Oenocentres de Pauillac

Contenu

Les schémas d'élaboration des vins blancs, rosés et rouges

Appréciation qualitative de la vendange

- La maturation
- Les contrôles maturité
- L'état sanitaire

Savoir utiliser le SO₂

- Pourquoi ? Quand ? Comment ?
- Calcul des quantités à ajouter

Les fermentations

- Maîtriser la fermentation alcoolique
 - Comment et pourquoi leverer ?
 - La maîtrise thermique
 - Suivi, diagnostic et intervention
- La fermentation malolactique
 - Gestion et objectifs

La macération des vins rouges

- Paramètres
- Gestion et suivi

Les bonnes pratiques de la conservation des vins

- Clarifier les vins, « les mettre au propre » (soutirages, collages et/ou filtration)
- Hygiène et surveillance des cuves

Lire un bulletin d'analyse

- En cours de vinification
- En cours d'élevage

Prix net TVA :

525 € pris en charge à 100% pour les salariés d'entreprises cotisant au FAFSEA par le plan mutualisé (guide interentreprises).

63 € pour les contributeurs au VIVEA (à confirmer)

Dates : les 18, 19, 21 juin 2018, soit 21 heures

Horaires : de 9h à 17h30

Renseignements, inscriptions - 15 jours avant le début du stage

Nathalie MELEDO, Assistante Formation
Coordonnées ci-contre