



œnocentres

FORMATION 2018

Maîtrise des pratiques d'hygiène en oenologie

Objectifs : Identifier les effets sur le vin liés à des pratiques d'hygiène insuffisantes ou inadaptées. Connaître les produits d'hygiène et raisonner leur utilisation.

Public : personnel de chai, caviste, opérateurs sur chaîne d'embouteillage.

Pré-requis : aucun

Niveau : Initiation

Méthodes et outils utilisés : exposé diaporama, documents stagiaires, observations terrain et échanges, dégustations de vins altérés

Responsable de stage : Karin PASQUET, Centre oenologique de Pauillac
tél. : 05.56.59.02.94.

Intervenantes : Karin PASQUET, Oenocentres Pauillac, ou Françoise LIGOU, Oenocentres Soussac

Contenu

Pourquoi l'hygiène en oenologie ?

- Contexte réglementaire
- Les altérations sur le produit rencontrées en cas d'insuffisance
- Illustrations gustatives

Les produits chimiques

- Bien les choisir
- Bien les utiliser
- Règles de sécurité individuelle

Observations en chai

- Identification des zones à risques

Raisonner la méthode de nettoyage par rapport aux contraintes de l'entreprise

Date et lieu :

13 février 2018 à Blanquefort

5 mars 2018 à Soussac

Horaires : de 9h à 17h30 soit 7 heures

Prix net TVA :

185 € - Gratuit pour les salariés d'entreprises cotisant au FAFSEA dans la limite des places disponibles financées par le plan mutualisé (guide interentreprises). Validation à confirmer.

35 € pour les contributeurs au VIVEA (à confirmer)



Service Formation
17 cours Xavier Arnoz
33082 Bordeaux Cedex
Tél : 05.56.79.64.11.
Fax : 05.56.79.80.30.
formation@
gironde.chambagri.fr
www.gironde.chambagri.fr

Renseignements, inscriptions maximum 15 jours avant démarrage du stage

Nathalie MELEDO, Assistante Formation
Coordonnées ci-contre

