

# “ CONSOLIDER LES FONDAMENTAUX DE L'ŒNOLOGIE ”

POSSIBLE EN  
INTRA-ENTREPRISE

- ◇ Consolider les connaissances fondamentales pour élaborer des vins rouges, blancs ou rosés.
- ◇ Identifier les points clés pour éviter des altérations sur le produit.

## Programme

- 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 SO<sub>2</sub>
  - Pourquoi ? Quand ? Comment ?
  - Calcul des quantités à ajouter
- Les fermentations  
Maîtriser la fermentation alcoolique
  - Comment et pourquoi leverer ?
  - La maîtrise thermique
  - Suivi, diagnostic et interventionMaîtriser 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 : soutirages, collages et/ou filtration
- Hygiène et surveillance des cuves
- Lire un bulletin d'analyse : en cours de vinification - en cours d'élevage

## Méthodes & outils

Exposé vidéo, échanges, études de cas et exercices pratiques (calcul de SO<sub>2</sub>, lecture de bulletin d'analyse...)

## Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



### DATE(S) & LIEU(X)

24, 25 et 26 juin

BLANQUEFORT



**DURÉE** - 21H / 3 jours

Horaires - 9h-17h30



**PUBLIC** - Exploitants, salariés de chai en propriété, négoce ou cave coopérative

**PRÉREQUIS** - Avoir au moins une expérience de travail en chai

**EFFECTIF MAX** - 12



### TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale  Partielle

AVEC PRISE EN CHARGE OCPIAT

Au catalogue régional 2024

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA  
630 €

## Intervenante



KARÏN PASQUET  
*Œnologue CA33*