

BULLETIN D'ANALYSE EN OENOLOGIE : INTERÊTS ET INTERPRÉTATIONS

- ◇ Connaître et comprendre l'intérêt des principales analyses mise en œuvre sur le vin.
- ◇ Comprendre l'intérêt de la qualité, pour la fiabilité des résultats analytiques.
- ◇ Savoir lire et interpréter des résultats d'analyses.

POSSIBLE EN
INTRA-ENTREPRISE

NOUVELLE
FORMATION

Programme

- Intérêts et objectifs des analyses effectuées sur le produit VIN
Surveillance qualité, réglementaires, exigences commerciales
Zoom sur l'analyse en tant qu'outil de décision
- Les différentes catégories d'analyses : Chimiques, fines, microbiologiques
Zoom sur l'intérêt des analyses microbiologiques
- Les principaux paramètres analytiques
Objectifs, normes, réglementation
- La qualité des résultats analytiques :
 - principes et traçabilité
 - l'échantillonnage
 - Notion de fiabilité, de répétabilité, de reproductibilité
 - Les incertitudes

Exercices d'application de lectures de bulletin d'analyse et visite d'un laboratoire d'analyses œnologiques



DATE(S) & LIEU(X)

20 mars



Vinopôle de BLANQUEFORT



DURÉE - 7H / 1 journée

Horaires - 9h-17h30



PUBLIC - Responsables d'exploitation, de chai, personnel de chai ou de laboratoire en cave particulière, coopérative ou négoce

PRÉREQUIS - aucun

EFFECTIF MAX - 12



TARIF*

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale Partielle

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA
245 €

* tarif en vigueur de l'année en cours indiqué ci-dessous

Méthodes & outils

Exposés, échanges, jeu, quiz, exercices et visite d'un laboratoire œnologique

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

Intervenante



Karin PASQUET
(Enologue CA33)