



Développer son expertise sur les gaz dissous au conditionnement

1 jour 7 heures

Public visé

Exploitant.
Conducteur de chaîne.
Opérateur de chaîne.
Vendeur de matériel de conditionnement.
Responsable de production/Directeur(e) technique/Oenologue

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Comprendre les mécanismes théoriques de dissolution/consommation/ échange concernant les gaz dissous du vin (oxygène et gaz carbonique)
Appréhender l'importance de la maîtrise de la teneur de ces gaz
S'approprier le principe des analyses d'oxygène et en comprendre les interprétations
Savoir identifier les points critiques de la dissolution d'oxygène dans son processus de fabrication
Etre capable de mettre en œuvre des leviers d'actions pour diminuer la dissolution d'oxygène lors du conditionnement (bouteilles bouchées ou capsulées et Bag-in-Box)

Description / Contenu

Les gaz dissous : principes théoriques et conséquences associées

- Lois physiques de dissolution/consommation/diffusion
- Conséquences pratiques de ces lois (notion de turbulence, importance de la température, choix des cuves)
- Notion de TPO ou Total Package Oxygen
- Effets de ces gaz sur les caractéristiques œnologiques et sensorielles des vins

Le principe de l'analyse d'oxygène et de gaz carbonique

- Méthode d'analyse



- Intérêt de l'analyse, la comprendre, l'interpréter
- Liste des principaux appareils existants (forces et faiblesses)

La gestion de l'oxygène et du gaz carbonique dans les vins pré-conditionnement

- Valeur cible acceptable
- Leviers d'actions préventifs : bonnes pratiques de pompage, entretien du matériel, inertage des transferts, inertage des cuves, ...
- Leviers d'actions correctifs : la carbonication/la désoxygénation (principes et mises en œuvre)

La gestion de l'oxygène et du gaz carbonique au conditionnement

- Différences des objectifs en fonction du type de conditionnement (bouteille bouchée/capsule à vis/BIB)
- Importance de la mesure
- Leviers d'actions : vide bouchage/taille de dégarni/inertage bouteille/poche//etc

Mise en œuvre pratique

- Réalisation de transferts/opérations en cave avec les conditions habituelles et mesures en direct de l'oxygène
- Si possible conditionnement avec différents paramètres et mesures en direct du TPO dans les bouteilles
- Réflexion autour de ces valeurs

Modalités pédagogiques

Exercice théorique réalisé sur des cas concrets et avec des bulletins d'analyses

Exercices pratiques autour de l'analyse d'oxygène en direct

Exposé vidéo.

Moyens et supports pédagogiques

Oxymètre portable

Livret stagiaire

Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu' un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Tarifs

- **INTRA** : 1720€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires