

# Utiliser les gaz œnologiques pour vinifier, élever, conserver et préparer ses vins au conditionnement

1 jour 7 heures

Programme de formation

## Public visé

Exploitant  
Caviste  
Maître de chai  
Directeur technique

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

- Être capable de mettre en œuvre les gaz œnologiques (oxygène, azote, gaz carbonique) dans toutes les phases de production d'un vin.
- Comprendre les mécanismes en jeu et les bonnes pratiques en cave

## Description / Contenu

- Les gaz disponibles en œnologie, quel gaz pour quelle utilisation
- Comprendre les mécanismes et les effets de la dissolution et consommation de l'oxygène dans les moûts et vins
- Phases préfermentaire, fermentaire : quel risque oxydatif ? Comment protéger/ inerte ?
- Bonne utilisation de l'oxygène en FA et post FA : quantifier et maîtriser les apports
- Elever et conserver les vins en préservant fruit et couleur :
  - Les conditions de conservation (contenant, température, teneur en CO2)
  - Les bonnes pratiques de pompage des vins à l'abri de l'oxygène
  - Utilisation de l'azote : inertage et désoxygénation
- Préparer les vins au conditionnement : régler les gaz en fonction des objectifs.
- Les outils de mesure et de réglage : oxymètre, carbodoseur, carboflash, Dynawine, EVO 1000 PARSEC...

## Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo.
- Echanges d'expériences

## Moyens et supports pédagogiques

- 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.