

# Innover et perfectionner ses pratiques de travail sur vendange et jus chauffés



Depuis quelques années, les process d'extraction par chauffage des vendanges rouges ont beaucoup évolué (macération pré-fermentaire à chaud, flash-détente, thermo-détente...). Grâce à cette formation vous pourrez connaître les dernières innovations (incluant le chauffage des jus blancs et rosés et le chauffage « en place »), ainsi que les facteurs de réussite pour innover dans vos pratiques. Des dégustations de vins obtenus par les différents process sont également prévues au cours de la formation.

## Public visé

Responsable de production.  
Directeur de cave.  
Caviste.  
Exploitant.

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

- Optimiser les différents process d'extraction par chauffage des vendanges rouges.
- Innover dans ses pratiques : chauffage des jus blancs et rosés, chauffage « en place » en caves particulières.

## Description / Contenu

Les outils de chauffage  
Spécificités.  
Avantages.  
Limites.

Mettre en place sa stratégie :  
de sulfitage  
d'utilisation des enzymes sur vendanges et sur jus avant et après chauffage.

Comment piloter une Macération Pré-fermentaire à Chaud (MPC)



Les outils de pilotage.  
Les facteurs de réussite.

Comment piloter une flash-détente et une thermo détente ?  
Avantages / limites.  
Facteurs de réussite.

La stabulation à chaud des jus blancs et rosés :  
Mise en oeuvre.  
Valorisation des jus issus de raisins altérés et/ou en sous maturité.  
Pilotage des effets sensoriels par les paramètres temps, température et taux de bourbes.

Obtenir des profils sensoriels variés : dégustation de vins obtenus par les différents process.

Les différents outils de clarification des moûts : facteurs de performance, impacts sensoriels.

Particularités du chauffage de la vendange en caves particulières : le chauffage « en place », outils existants et précautions.

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.  
Dégustation.

## Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire.  
Illustrations par des séquences filmées sur le terrain.

## 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 entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

## Tarif

Cette formation n'est proposée qu'en INTRA entreprise

- **INTRA** : 1520€ HT / groupe de 1 à 15 participants