

# Perfectionner son pressurage pour optimiser la qualité des jus



## Public visé

Technicien de production.

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

- Intégrer efficacement le pilotage du pressurage pneumatique.
- Pratiquer son pressurage en fonction des objectifs qualitatifs et des contraintes technologiques.
- Connaître et évaluer les nouvelles techniques de pressurage.

## Description / Contenu

Conduite du pressurage pneumatique :

Remplissage.

Egouttage.

Pressurage.

Programmer son pressoir suivant la qualité de la vendange :

Programme séquentiel.

Choix des paliers et temps de maintien en pression.

Applications pratiques avec les participants (suivant le contexte spécifique de chaque atelier de pressurage)

Principe et applications de la mesure de conductivité en ligne

Maîtriser la qualité des jus :

Opérations en amont du pressoir.

Equipements des pressoirs : inertage, injection de SO<sub>2</sub>, ...

Protection des jus : froid, SO<sub>2</sub>, inertage.

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.



Dégustations.  
Exercices pratiques

## 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 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.

## Tarifs

**INTER** : 315€ HT / stagiaire

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