



Comprendre et pratiquer la désalcoolisation des vins

½ journée (3,5h)

Public visé

Techniciens du vin

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Découvrir le segment des vins No Low
Connaitre les grands principes de la désalcoolisation
Connaitre le cadre réglementaire des vins désalcoolisés
Comprendre l'impact des procédés de désalcoolisation sur les profils sensoriels

Description / Contenu

Le marché des No Low en quelques chiffres
Situation du cadre réglementaire des vins désalcoolisés
Présentation des procédés de désalcoolisation proposés dans la filière vin aujourd'hui (évaporation sous vide et techniques membranaires)
Les conséquences de la désalcoolisation : impact sensoriel, équilibre physico-chimique et stabilité microbiologique
Dégustation de vins partiellement ou totalement désalcoolisés et de boissons issues de vins désalcoolisés (vins essais ou références commerciales)

Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo.
- Dégustations

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.

Tarifs

- **INTER** : 165€ HT / stagiaire
- **INTRA** : 880€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires

