

Optimiser l'élevage des vins en cuve et maîtriser l'oxygène dissous



L'optimisation de l'élevage en cuve requiert la connaissance des mécanismes en jeu en fonction des matériaux des cuves, de l'influence des lies, de la maîtrise du SO₂ et du paramètre fondamental qu'est l'oxygène dissous.

A l'issue de cette formation vous disposerez des bonnes pratiques de l'élevage des vins en cuve afin de conserver de façon optimale vos vins et en préserver le fruit.

Public visé

Oenologue.
Caviste.
Responsable de production.
Exploitant.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les fondamentaux de l'élevage des vins en cuve.
- Connaître et s'appropriier les bonnes pratiques de l'élevage des vins en cuve afin de conserver de façon optimale ses vins et en préserver le fruit.

Description / Contenu

Définition et objectifs de l'élevage des vins en cuve

Influence de la nature des contenants
Caractéristiques des matériaux vinaires (inox, béton,...).

Maîtrise de l'utilisation du SO₂
Réglementation.
Propriétés du SO₂.
Gestion du sulfitage.
Influence de l'éthanal



Influence de l'élevage sur lies
Lies naturelles ou Levures Sèches Inactivées.
Rôle des mannoprotéines.
Gestion de l'O₂, de la température, du batonnage.

Maîtrise de l'oxygène dissous
Définitions.
Solubilité, dissolution et consommation de l'O₂ dans le vin.
Apports en élevage : quantifier les besoins, approche de la micro-oxygénation.
Gestion de l'O₂ pendant les transferts (mesures de citernes à cuves, pompage retour, réaliser un soutirage, exemples de mesures).
Maîtrise des apports d'O₂ pendant les filtrations.
Inertage des contenants et des transferts.
Présentation des sondes à O₂ et des centrales d'azote.

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec photos et échanges.

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

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