

# Comprendre et maîtriser l'acidité des vins de la vigne au conditionnement



## Public visé

Maître de chai  
Exploitant  
Directeur de cave  
Responsable de production

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

L'acidité d'un vin est devenue au fil du temps un véritable enjeu de qualité. La composition acide d'un vin impacte son mode de vinification, son potentiel de garde et son équilibre organoleptique. Comprendre l'origine et les facteurs d'évolution de cette acidité du vignoble à la vinification et appréhender les pratiques permettant d'agir sur cette composition acide seront les enjeux de cette formation.

### Objectifs :

- Comprendre les évolutions de la composition en acide de la baie de raisin depuis le vignoble jusqu'à la récolte
- Identifier les pratiques culturelles qui ont un impact sur cette composition en acide
- Mettre en oeuvre les techniques de modification de cette acidité en vinification et connaître leur impact sur le vin (organoleptique et analytique)

## Description / Contenu

1 – Au vignoble :

- Evolution au cours de la maturité de la composition en acide de la baie de raisin.
- Le rôle déterminant du potassium.
- Rôle déterminant de la fumure et de l'alimentation en eau.
- Pratiques culturelles impactantes
- Importance de la maturité et de la date de récolte.



2 – En vinification :

- Les pratiques d'acidification et leurs impacts sur le moût ou le vin (organoleptique, analytique, couleur par chromamétrie).
- Origine des acides utilisés en acidification.
- Point sur les aspects réglementaires.
- Point sur la désacidification.
- Tour d'horizon de toutes les techniques d'acidification sur moûts et vins.

3 – Dégustations d'essais d'acidification et mesure de l'impact organoleptique : tartrique, malique, lactique, citrique et intérêts du mix des différents acides.

4- Démonstration de matériels d'acidification et dégustation de vins traités. Intérêts et bonnes pratiques de ces techniques.

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.

Dégustations.

Etudes de cas

## 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 : 310€ HT / stagiaire
- INTRA : 1490€ / groupe de 1 à 15