

# Comprendre et maîtriser les étapes de la préparation d'un vin au conditionnement



La réussite et la qualité d'un conditionnement en bouteille ou en BIB nécessitent de préparer son vin avec précaution.

La formation vous permet d'acquérir les connaissances sur les étapes clés de cette préparation, les paramètres analytiques indispensables du produit à conditionner, en passant par les moyens actuels de stabilisation physico-chimiques et microbiologiques d'un vin (collages, filtrations, etc...).

## Public visé

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

## Pré-requis

Aucun

## Objectifs pédagogiques

- Planifier les étapes de préparation d'un vin au conditionnement.
- Définir et comprendre les paramètres du vin à contrôler en préalable au conditionnement.
- Mettre en oeuvre les actions nécessaires au bon conditionnement.

## Description / Contenu

Contrôle des produits à conditionner

- Paramètres analytiques nécessaires à la préparation des vins.
- Comprendre les risques analytiques.

Stabilité physico-chimique et microbiologique d'un vin

- Actions préventives à mettre en oeuvre.
- Intérêt et mise en oeuvre des additifs préconisés.

Les outils de la préparation d'un vin



- Les collages : intérêt, mise en oeuvre, législation.
- Les filtrations.

Valider la préparation au conditionnement

- Cahier des charges du conditionnement : mise en oeuvre et contrôles.
- La traçabilité au conditionnement : contrôles et législation.

## Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.

Exercices pratiques.

Etude de cas concrets.

## 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.

## Tarif

- **INTRA** : 1520 € HT / groupe de 1 à 15 participants
- **INTER** : 315€ HT / stagiaire

**OCAPIAT Offre Régionale Occitanie** : cette formation bénéficie du **100%** des coûts pédagogiques financés par OCAPIAT si vous êtes salarié de toute **entreprise vitivinicole française de - de 50 salariés.**

**Pour cela, il est nécessaire de :**

- s'inscrire en ligne sur notre site internet pour **la session de Béziers uniquement !**
- **ET** s'inscrire sur le site "catalogue OCAPIAT 2025" : les formations de l'offre régionale, choisir "occitanie" et "icv"