

Comprendre les 15 points clés de la Fermentation Alcoolique



Public visé

Caviste
Maître de chai
Responsable de production
Directeur de cave
Exploitant

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Dans un environnement technique marqué par des degrés potentiels souvent élevés et des raisins aux caractéristiques très variables, les vinificateurs doivent mettre en oeuvre le meilleur de leur savoir pour que les fermentations alcooliques se déroulent le plus complètement et dans les meilleures conditions avec des objectifs élevés de netteté aromatique. Cette formation vous permettra de découvrir ou de réviser l'ensemble des points clés sur lesquels vous pourrez définir les contrôles et les actions à programmer. S'adressant aux vinificateurs de tous types de vins (AOP comme VdF, rouges comme blancs ou rosés, thermos comme traditionnels...), cette formation est une approche très pratique et concrète du pilotage des fermentations.

Objectifs :

Définir la matière première, sa variabilité et ses éléments de caractérisation
Mettre en œuvre les bonnes pratiques de réalisation d'une fermentation alcoolique
Evaluer son propre process de fermentation par des exercices

Description / Contenu

Définir la matière première, sa variabilité et ses éléments de caractérisation
Description du profil d'une fermentation alcoolique "standard"
Gestion des phases préfermentaires et du levurage
Quelles interventions pendant le premier quart de la fermentation
Quelles interventions à la fin du premier tiers de la fermentation



Quelles interventions pendant le dernier quart de la fermentation
Exemple de méthode d'évaluation complète d'un process de fermentation

Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo.
- Echanges d'expériences.
- Exercices

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

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