



Les fondamentaux de l'élaboration des vins



Parmi les plus demandées, cette formation vous permet d'acquérir les connaissances de base nécessaires pour comprendre les principales étapes de l'élaboration des vins rouges, blancs et rosés. Ces journées sont enrichies de plusieurs dégustations et de séquences vidéo d'illustration.

Public visé

Tout public.

Cette formation est destinée à donner une vue d'ensemble des techniques d'élaboration du vin et s'adresse à toute personne à la recherche d'une initiation au travail du vin. Les professionnels souhaitant approfondir des points techniques particuliers sont invités à s'inscrire dans les modules prévus à cet effet.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Comprendre les différentes étapes de l'élaboration d'un vin depuis la récolte du raisin et son conditionnement

Identifier les différents types de vinification, les matériels et outils œnologiques utilisés

Description / Contenu

1ère journée : introduction à l'oenologie, maturité du raisin, les bases des fermentations alcoolique et malolactique, les outils de la vinification.

Composition du raisin et son évolution au cours du processus de maturation.

Les outils pour suivre la maturité et déterminer les dates de récolte.

La fermentation alcoolique : écologie levurienne, suivi de la fermentation, facteurs de maîtrise et de réussite de la « FA ».

La fermentation malolactique : écologie bactérienne, suivi de la fermentation, facteurs de maîtrise et de réussite de la « malo ».

Les outils du vinificateur (rôles et coûts) : SO₂, levures, enzymes, bactéries lactiques, bois, activateurs de fermentation, tanins.



2ème journée : tour d'horizon des différents process de vinification, mise au propre et conservation des vins, gestion des risques microbiologiques.

La vinification en blanc, étapes clés et facteurs de réussite.

La vinification en rosé, intérêts et choix des techniques.

La vinification en rouge, intérêts et choix des techniques : les macérations traditionnelles, les techniques d'extraction par chauffage de la vendange (thermovinification, macération préfermentaire à chaud).

Les principaux matériels utilisés en cave.

Mise au propre des vins, intérêt du collage et des filtrations.

Elevage et conservation des vins, les enjeux microbiologiques.

Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo / photos.
- Dégustations

Moyens et supports pédagogiques

- Livret stagiaire.
- Illustrations par des séquences filmées sur le terrain

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** : 465€ HT/ stagiaire
- **INTRA** : 2235€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires