

S'initier à l'élaboration des vinaigres de vins



Public visé

Tout public

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Comprendre le métabolisme des bactéries acétiques

Comprendre les étapes de l'acidification

Lister les diverses méthodes de production

Identifier les clés de la réussite de la méthode traditionnelle (méthode d'Orléans)

Acquérir les règles étiquetage et la réglementation générale

Description / Contenu

Histoire du vinaigre

Les Bactéries Acétiques (BA) :

- Taxonomie actuelle
- Ecologie de BA
- Métabolisme des BA
- facteurs de croissance

La production de vinaigre :

- Définition et aspects réglementaires et analytiques
- Les méthodes de production
 - Méthode d'Orléans et suivi des processus
 - Méthode par submersion
 - Méthode par immersion
- Règles d'étiquetage

Les "maladies" du vinaigre

Des vinaigres d'exception

Dégustations



Modalités pédagogiques

- Exposé vidéo avec échanges
- Dégustations
- Retours d'expériences

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, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu' un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Tarif

INTER : 310€ HT / stagiaire