

Les fondamentaux du conditionnement en bouteille



Public visé

Exploitant.
Conducteur de chaîne.
Opérateur de chaîne.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Les bonnes pratiques du conditionnement en bouteille sont passées en revue :

- Définir les paramètres de préparation des vins pour la mise en bouteille
- Définir les prés requis du conditionnement en bouteille sur un site de production :
- Définir les exigences en terme d'hygiène du matériel vinaire et outils de conditionnement bouteille avant sa mise en œuvre
- Définir les premiers contrôles qualité du conditionnement en bouteille
- Définir les conditions de stockage des matières sèches composantes du produit et des produits finis conditionnés

Description / Contenu

Connaître les matières sèches :

- Choisir les matières sèches en fonction des objectifs produits et d circuit de commercialisation et leur adéquation
- Bonnes pratiques de conservation / stockage / traçabilité
- Analyse et contrôle des lots de matières sèches

Le vin à conditionner :

o Bonnes pratiques de préparation des vins au conditionnement : Paramètres œnologiques et microbiologiques, planing des interventions œnologiques



- Comprendre et Gerer les gaz dissous lors de la préparation des vins
- Bonnes pratiques de filtration de finition (colmatage)

Préparer la ligne de conditionnement :

- o Saniter la ligne de conditionnement et l'ensemble du matériel vinaire associé y compris la palette de filtration
- o Paramétrer la ligne de conditionnement avec la fiche de production prévue en adéquation avec les matières sèches

Lancer le conditionnement et contrôler le produit fini :

- o Débuter la production et les 1ers réglages / contrôles qualité sur ligne, contrôler le produit fini conditionné / traçabilité
- o Contrôler les critères spécifiques du conditionnement Bouteille :
 - § Le dégarni avec un régllet,
 - § la qualité du vide dans la chambre de dégarni avec un aphromètre
 - § le niveau de remplissage
 - § le TPO
 - § le positionnement du bouchon
- o Comprendre les actions correctives possibles en fonction des installations

Gérer la fin de journée de conditionnement :

- o Régénération des cartouches de filtration
- 0 Assurer la conservation des vins non conditionnés
- o Assurer une échantillothèque conforme

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo et films avec échanges.
Exercices concrets autour d'analyses de vin et échantillon de MS

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

- **INTRA** : 1520€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires
- **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"