

Maîtriser l'oxygène dissous en vinification : comprendre les mécanismes en jeu



Comment mesurer l'oxygène dissous ? Comment l'utiliser ou l'éliminer si nécessaire?
Cette formation vous permettra d'appréhender le rôle et la gestion de l'oxygène au cours des opérations pré-fermentaires, puis pendant la fermentation alcoolique.
Vous réaliserez également un exercice d'analyse d'un diagnostic oxygène dissous en cave.

Public visé

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

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Connaître les effets de l'oxygène sur les moûts.
- S'adapter techniquement en cave pour gérer et piloter l'oxygène dissous.

Description / Contenu

Rappel sur la chimie et la physique de l'oxygène dans les moûts : dissolution, consommation.
L'oxygène dans les opérations préfermentaires.

L'oxygène pendant la fermentation alcoolique.

- > Rôles.
- > Gérer les apports.
- > Matériels utilisés.

Mise en oeuvre et limites de l'inertage.

Pratique de la désoxygénation.

La mesure de l'oxygène dissous : les techniques, les matériels.

Dégustations.

Analyse d'un exemple de diagnostic oxygène dissous en cave.



Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.
Dégustations.

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

Cette formation est uniquement servie en INTRA entreprise

INTRA : 1520€ HT / groupe de 1 à 15 participants