

Elever ses vins rosés et optimiser leur conditionnement



L'élevage, la gestion du SO₂, le travail des lies et la préparation des vins rosés au conditionnement exigent du vigneron une certaine maîtrise pour conserver de façon optimale leur fruit et la teinte souhaitée.

Au programme de la formation : les bonnes pratiques et les innovations techniques dans le suivi des rosés (gestion de l'ethanal, collages, stabilisation tartrique, filtrations).

A l'issue de cette formation vous serez à même d'assurer jusqu'au conditionnement, la qualité visuelle et organoleptique de vos rosés !

Public visé

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

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les fondamentaux de l'élevage des vins rosés en cuve.
- Connaître et s'appropriier les bonnes pratiques de l'élevage des vins rosés en cuve afin de les conserver de façon optimale et de préserver leur fruit.
- Mettre en oeuvre les actions nécessaires à la bonne préparation des vins rosés au conditionnement.

Description / Contenu

Contexte de l'élevage en cuve
Définition de l'élevage.
Facteurs d'influence.

Les matériaux et contenants

Gérer le risque microbiologique

Apports de SO₂, éviter l'éthanal libre

Travailler les lies légères



Maîtriser l'oxygène dissous
Notions de base.
Mesures préventives.
Désoxygénation.

Paramètres analytiques nécessaires à la préparation des vins au conditionnement

Les outils de la préparation de vins rosés au conditionnement
Les collages.
La stabilisation tartrique.
Les filtrations.

Bonnes pratiques de conditionnement des vins rosés

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.

Tarif

- **INTER** : 315€ HT / stagiaire
- **INTRA** : 1520€ HT / groupe de 1 à 15 participants