ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Oenologie
Les fondamentaux

Comprendre et maîtriser les étapes de la préparation d'un vin au conditionnement

INITIATION

OBJECTIFS
- Planifier les étapes de préparation d'un vin au conditionnement.
- Définir et comprendre les paramètres du vin à contrôler en préalable au conditionnement.
- Mettre en œuvre les actions nécessaires au bon conditionnement.

PROGRAMME
- **Contrôle des produits à conditionner.**
  - Paramètres analytiques nécessaires à la préparation des vins.
  - Comprendre les risques analytiques.
- **Stabilité physico-chimique et microbiologique d'un vin.**
  - Actions préventives à mettre en œuvre.
  - Intérêt et mise en œuvre des additifs préconisés.
- **Les outils de la préparation d'un vin.**
  - Les collages : intérêt, mise en œuvre, législation.
  - Les filtrations.
- **Valider la préparation au conditionnement.**
  - Cahier des charges du conditionnement : mise en œuvre et contrôles.
  - La traçabilité au conditionnement : contrôles et législation.

QUI EST CONCERNÉ ?
- Caviste.
- Exploitant.
- Directeur de cave.
- Responsable de production.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :
- Exposé vidéo avec échanges.
- Livret stagiaire.
- Exercices pratiques.
- Étude de cas concrets.

DURÉE ET HORAIRES :
- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :
- Jean-Christophe MARTIN
- Arnaud MORAND

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Beaumes de Venise : 24 mars 2022
- Montpellier : 12 mai 2022

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Suivi de l'exécution et appréciation des résultats
- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une fiche d'évaluation est rem plie 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 et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Contact > formation@icv.fr > 06 77 62 15 31