GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

OENOLOGIE

Les fondamentaux de l'élaboration des vins

Acquérir les connaissances nécessaires pour comprendre les principales étapes de l'élaboration des vins rouges, blancs et rosés.

Qui est concerné ?

Tout public.
Cette formation est destinée à donner une vue d'ensemble des techniques d'élaboration du vin et s'adresse à toute personne à la recherche d'une initiation au travail du vin. Les professionnels souhaitant approfondir des points techniques particuliers sont invités à s'inscrire dans les modules prévus à cet effet.

Environnement pédagogique

- Exposé vidéo / photos.
- Dégustations.
- Livret stagiaire.
- Illustrations par des séquences filmées sur le terrain.

Durée et horaires

2 jours (de 9h à 17h).

VOIR AUSSI

➤ Les fondamentaux de la viticulture (p. 20)
➤ Apprendre à déguster et à s'exprimer autour d'un vin (p. 31)

Programme

Niveau ★ Initiation

1ère journée : introduction à l'œnologie, maturité du raisin, les bases des fermentations alcoolique et malolactique, les outils de la vinification.

- Composition du raisin et son évolution au cours du processus de maturation.
- Les outils pour suivre la maturité et déterminer les dates de récolte.
- La fermentation alcoolique : écologie levurienne, suivi de la fermentation, facteurs de maîtrise et de réussite de la « FA ».
- La fermentation malolactique : écologie bactérienne, suivi de la fermentation, facteurs de maîtrise et de réussite de la « malo ».
- Les outils du vinificateur : rôles et coûts : SO2, levures, enzymes, bactéries lactiques, bois, activateurs de fermentation, tanins.

2ème journée : tour d'horizon des différents process de vinification, mise au propre et conservation des vins, gestion des risques microbiologiques.

- La vinification en blanc, étapes clés et facteurs de réussite.
- La vinification en rosé, intérêts et choix des techniques.
- La vinification en rouge, intérêts et choix des techniques : les macérations traditionnelles, les techniques d'extraction par chauffage de la vendange (thermovinification, macération pré-fermentaire à chaud).
- Les principaux matériels utilisés en cave (photos en situation).
- Mise au propre des vins, intérêt du collage et des filtrations.
- Elevage et conservation des vins, les enjeux micro-biologiques.
- Dégustation de vins illustrant les différents process de vinification.

FORMATEURS
1/ Fabienne BERNOUD
2/ Gisèle ELICHIRY
3/ Eric FENEUIL
4/ Roland FLORES
5/ Thierry GIBIARD
6/ Sylvain GRAS
7/ Bernard MARTY
8/ Arnaud MORAND
9/ Florent TOUZET

INTER Entreprises

Perpignan > **10 et 11 Mars 2015**
Brignoles > **17 et 18 Mars 2015**
Nîmes > **24 et 25 Mars 2015**
Montpellier > **2 et 3 Juin 2015**

Prix : 344 € H.T. / stagiaire

INTRA Entreprise

*Cette formation est également proposée en **INTRA, dans votre entreprise. CONTACTEZ-NOUS !***

Prix : 1720 € H.T. / groupe

POUR VOUS INSCRIRE : bulletin d'inscription p.84 ou sur www.icv.fr - **CONTACTEZ-NOUS :** formation@icv.fr - T. 04 94 37 01 97