ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Oenologie
Les fondamentaux

Maîtrise et savoir faire du métier de caviste

INITIATION

OBJECTIFS
- Appliquer les connaissances fondamentales de l'œnologie à la gestion optimale du travail en cave.
- Définir les « bonnes pratiques » du travail de cave, mais aussi les pièges à éviter.

PROGRAMME
- Propriétés et actions du SO2 dans le vin, pratique du sulfitage.
- Piloter l'inertage : CO2, N2, Argon.
- Maîtriser les intrants et leur utilisation : enzymes, levures, nutriments, bactéries, copeaux…
- Etapes clés en cave et bonnes pratiques d'utilisation des matériels : pressurage, débourbage, filtration.
- Optimiser la maîtrise de l'oxygène dans les moûts ou les vins.
- Importance du pompage et bonnes pratiques.
  - Les différentes pompes utilisées en œnologie.
- Bonnes pratiques d'hygiène et bases de la microbiologie des vins.
- Gérer la traçabilité en cave : outils.

QUI EST CONCERNÉ ?
- Caviste.
- Aide-caviste.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :
- Exposé vidéo.
- Échanges d'expériences.
- Livret stagiaire.
- Illustrations par des séquences filmées sur le terrain.

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

LES FORMATEURS :
- Fabienne BERNOUD
- Bernard MARTY
- Laurence SANTIAGO
- Jennifer LEVEQUE

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Narbonne : 14 avril 2022
- Beaumes de Venise : 23 juin 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