ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Oenologie

Innover et perfectionner ses pratiques de travail sur vendange et jus chauffés

INITIATION

OBJECTIFS

- Optimiser les différents process d'extraction par chauffage des vendanges rouges.
- Innover dans ses pratiques : chauffage des jus blancs et rosés, chauffage « en place » en caves particulières.

PROGRAMME

- **Les outils de chauffage**
  - Spécificités.
  - Avantages.
  - Limites.
- **Mettre en place sa stratégie :**
  - De sulfitage.
  - D'utilisation des enzymes sur vendanges et sur jus avant et après chauffage.
- **Comment piloter une Macération Pré-fermentaire à Chaud (MPC)**
  - Les outils de pilotage.
  - Les facteurs de réussite.
- **Comment piloter une flash-détente et une thermo détente ?**
  - Avantages / limites.
  - Facteurs de réussite.
- **La stabulation à chaud des jus blancs et rosés**
  - Mise en œuvre.
  - Valorisation des jus issus de raisins altérés et/ou en sous maturité.
  - Pilotage des effets sensoriels par les paramètres temps, température et taux de bourbes.
- **Obtenir des profils sensoriels variés : dégustation de vins obtenus par les différents process.**
- **Les différents outils de clarification des moûts : facteurs de performance, impacts sensoriels.**
- **Particularités du chauffage de la vendange en caves particulières**
- **Le chauffage « en place », outils existants et précautions.**

QUI EST CONCERNÉ ?

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

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Dégustation.
- Livret stagiaire.
- Illustrations par des séquences filmées sur le terrain.

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Fabienne BERNOUD

1 JOUR | VIDÉO | DÉGUSTATION

INTRA
1420 € H.T. / groupe

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