Oenologie
Les fondamentaux

ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Les fondamentaux de l'élaboration des vins

BEST SELLER

INITIATION

OBJECTIFS
- Comprendre les différentes étapes de l'élaboration d'un vin depuis la récolte du raisin et son conditionnement.
- Identifier les différents types de vinification, les matériels et outils œnologiques utilisés.

PROGRAMME

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 préfermentaire à chaud).
- Les principaux matériels utilisés en cave.
- Mise au propre des vins, intérêt du collage et des filtrations.
- Élevage et conservation des vins, les enjeux microbiologiques.

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.
- Livret stagiaire.
- Illustrations par des séquences filmées sur le terrain.

DURÉE ET HORAIRES :
- 2 jours (de 09h à 17h).

LES FORMATEURS :
- Fabienne BERNOUD
- Henry DAYON
- Gisèle ELICHIRY
- Arnaud MORAND
- Florent TOUZET
- Bernard MARTY
- Claire JOUIN
- Thomas RECLUS

2 JOURS | VIDÉO | DÉGUSTATION

INTRA
1850€ H.T. / groupe

INTER*
370 € H.T. / stagiaire
- Tain l'Hermitage : 5 et 6 avril 2022
- Béziers : 28 et 29 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