

# COMMENT ADAPTER SES PRODUITS AUX GOÛTS DES CONSOMMATEURS

## VINIFICATION

NOUVELLE  
FORMATION

- ◇ Maîtriser des principes de vinification, d'élaboration pour adapter ses produits à l'évolution des goûts consommateurs.

## Programme

### L'élaboration des vins blancs : Secs - Moelleux/liqueux

Adapter la date de récolte au produit souhaité et les méthodes de vinification

Diminuer temps et coûts énergétiques avec la flottation pour le débouillage  
Equilibre sucre/acides

Différents types de blanc sec : variétal, amylique, élevage sur lies  
Le blanc de noir : principes d'élaboration

### Les vins effervescents :

Crémant et méthode traditionnelle : méthode d'élaboration -réglementation

Pet'Nat - Cuve close- gazéification

les contraintes techniques des vins effervescents

### L'élaboration des vins rosés :

Les différents types : rosé sec, rosé moelleux, le Clairet

### Élaborer des vins rouges fruités :

les techniques pour obtenir des vins "plus faciles" à boire . Choix des cépages et des dates de récolte. Choix des techniques : thermovinification, macération carbonique, mode de macération, d'élevage

Vins rouges sucrés (IGP/VDF) : réglementation

### Les blouges :

techniques d'assemblage et réglementation dans les vins

### De nouvelles alternatives :

Apéritif à base de vin, boissons à base de vin, cocktails à base de vin, les vins désalcoolisés - Réglementation

## Méthodes & outils

Alternance d'exposés, d'échanges et de découvertes de produits par la dégustation

## Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

|  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES                      | <input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES | <input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)    |   | <input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION | <input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS       | <input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande |

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



### DATE(S) & LIEU(X)

17, 18 et 19 juin



Vinopôle de BLANQUEFORT



### DURÉE - 21H / 3 jours

Horaires - 9h-17h30



**PUBLIC** - Responsables d'exploitation viticoles, personnel de chai

**NIVEAU** - perfectionnement

**PRÉREQUIS** - connaître les vinifications traditionnelles

**EFFECTIF MAX** - 12



### TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale  Partielle

AVEC PRISE EN CHARGE OCAPIAT

Au catalogue régional 2024

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA  
672 €

## Intervenante



Karin PASQUET  
Enologue CA33