

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
Œnologue CA33