CONDITIONNEMENT
GÉRER L'OXYGÈNE DISSOUS

NOUVEAU PROGRAMME

Diminuer les apports d'oxygène dissous au conditionnement en BIB et optimiser la conservation des vins

- *Connaître les paramètres clés de préservation des vins.*
- *S'assurer du respect des bonnes pratiques du conditionnement en BIB.*
- *Identifier toutes les sources d'apport d'oxygène au conditionnement des vins en BIB et au cours de leur conservation, et savoir les maîtriser.*

Programme

Niveau ★★ Perfectionnement

Passer de l'oxygène dissous au TPO (Total Package Oxygen)

- Connaître les différentes sources d'apport d'oxygène (O_2) du vin.
- Maîtriser la teneur initiale du vin : les facteurs d'influence (règles de solubilité et dissolution de l'O_2 dans les vins).
- Connaître les propriétés d'étanchéité des emballages : poches, robinets, BIB…

Anticiper l'évolution d'un vin lors de sa conservation

- Consommation de l'O_2 dans le vin en cours de conservation : illustration par des essais de conservation en BIB.
- Conservation d'un vin en fonction de l'inertage au conditionnement : illustration par des essais d'inertage.
- Consommation d'un vin en fonction du niveau de sulfitage et de la teneur en O_2 dissous à la mise.

Piloter le remplissage des poches

- Manipulation des outres et du robinet au remplissage des poches, automatique et semi-automatique.
- Contrôler le cône d'air et les volumes du remplissage : texte de référence, mise en place et réalisation du contrôle.
- Soigner la mise en carton de l'outre et respecter les schémas de palettisation.

Gérer les produits finis

- Optimiser et gérer le stockage des palettes de BIB, Maîtriser la traçabilité.

Identifier les sources d'apport au conditionnement par un exercice pratique sur site de conditionnement (mesures sur chaine fixe par la technique de Nomasens)

- Préparation des échantillons :
  - > Sélection des échantillons.
  - > Fourniture et collage des pastilles spécifiques.
- Mesures sur chaine fixe :
  - > Mesures sur la cuve de tirage.
  - > Mesures sur la cuve tampon de tirage.
  - > Mesure sur bouteilles au remplissage.
  - > Mesures sur les têtes de remplissage.
- Traitement et exploitation des résultats :
  - > Représentation graphique des résultats.
  - > Spécifications techniques ciblées et potentiel de conservation des vins.

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

NOUVEAU PROGRAMME

Diminuer les apports d'oxygène dissous au conditionnement en bouteille et optimiser la conservation des vins

- *Connaître les paramètres clés de préservation des vins.*
- *Identifier toutes les sources d'apport d'oxygène au conditionnement des vins et au cours de leur conservation, et savoir les maîtriser.*

Programme

Niveau ★★ Perfectionnement

Passer de l'oxygène dissous au TPO (Total Package Oxygen)

- Connaître les différentes sources d'apport d'oxygène (O_2) du vin.
- Maîtriser la teneur initiale du vin : les facteurs d'influence (règles de solubilité et dissolution de l'O_2 dans les vins).
- Connaître les propriétés d'étanchéité des emballages : verre, bouchons, capsules à vis…

Anticiper l'évolution d'un vin lors de sa conservation

- Consommation de l'O_2 dans le vin en cours de conservation : illustration par des essais de conservation en bouteilles.
- Conservation d'un vin en fonction de l'inertage au conditionnement : illustration par des essais d'inertage au capsulage à vis.
- Consommation d'un vin en fonction du niveau de sulfitage et de la teneur en O_2 dissous à la mise en bouteille.

Identifier les sources d'apport au conditionnement par un exercice pratique sur site de conditionnement (mesures sur chaine fixe par la technique de Nomasens)

- Préparation des échantillons :
  - > Sélection des échantillons.
  - > Fourniture et collage des pastilles spécifiques.
- Mesures sur chaine fixe :
  - > Mesures sur la cuve de tirage.
  - > Mesures sur la cuve tampon de tirage.
  - > Mesure sur bouteilles au remplissage.
  - > Mesures sur les têtes de bouchage.
- Traitement et exploitation des résultats :
  - > Représentation graphique des résultats.
  - > Spécifications techniques ciblées et potentiel de conservation des vins.

Qui est concerné ?

- Exploitant
- Responsable de production
- Responsable qualité
- Conducteur de chaîne
- Opérateur de chaîne
- Caviste
- Prestataire de conditionnement

Environnement pédagogique

- Exposé vidéo avec échanges
- Livret stagiaire
- Exercices pratiques sur site **(fourniture et dépose de 10 pastilles de mesure).**

Durée et horaires

1 jour (de 9h à 17h)

Pré-requis

Maîtriser les fondamentaux de l'oxygène en œnologie.

FORMATRICE ICV
Bénédicte NICOLINI

INTRA ENTREPRISE

*Ces formations sont proposées en **INTRA, dans votre entreprise. CONTACTEZ-NOUS !***

Prix : 1700 € H.T. / groupe

Pour une formation **INTER entreprises**, contactez le service Formation du Groupe ICV.

POUR VOUS INSCRIRE : bulletin d'inscription p.80 ou sur www.icv.fr - **CONTACTEZ-NOUS :** formation@icv.fr - T. 04 94 37 01 97