ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

# Oenologie

## Valoriser ses raisins rouges de haut de gamme avant la maturité complète : définir des pistes de travail

NOUVEAU !

PERFECTIONNEMENT

### OBJECTIFS

- Connaitre les critères et méthodes de classification des parcelles haut de gamme.
- Interpréter les données de maturité.
- Identifier et comprendre de nouveaux process de valorisation des raisins récoltés avant leur complète maturité.

### PROGRAMME

- Évaluation du potentiel parcellaire.
- Suivi de maturité et critères de prise de décision.
- Exemples de process : semi - carbonique, préfermentaire à froid, cuvaison courte en réduction, co - inoculation...
- Intérêt des levures non - Saccharomyces et outils de pilotage.
- Options d'élevages : le bois, l'oxygène et les lies.
- Dégustation de vins d'essais comparatifs.

### QUI EST CONCERNÉ ?

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

### ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Dégustation.
- Livret stagiaire.

### DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

### LES FORMATEURS :

- Daniel GRANES

1 JOUR — DÉGUSTATION

**INTRA**
1420 € H.T. / groupe

**INTER***
290 € H.T. / stagiaire
- Béziers : 15 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**