



Oenologie

Pressurage

ICV FORMATIONS
FILIERE VITI-VINICOLE
2022

Perfectionner son pressurage pour optimiser la qualité des jus

PERFECTIONNEMENT

OBJECTIFS

Le pressurage des raisins est une étape cruciale pour obtenir des jus blancs et rosés quantitatifs et qualitatifs. Cette formation traite des **cycles de pressurage** en fonction des raisins à presser, avec de nombreux exercices de **mis en situation**, et vous permet de faire le point sur les principales **innovations** autour du pressoir (inertage, injection de SO₂) et de son environnement.

PROGRAMME

- **Conduite du pressurage pneumatique :**
 - Remplissage.
 - Egouttage.
 - Pressurage.
- **Programmer son pressoir suivant la qualité de la vendange :**
 - Programme séquentiel.
 - Choix des paliers et temps de maintien en pression.
- **Applications pratiques avec les participants (suivant le contexte spécifique de chaque atelier de pressurage)**
- **Principe et applications de la mesure de conductivité en ligne**
- **Maîtriser la qualité des jus :**
 - Opérations en amont du pressoir.
 - Equipements des pressoirs : inertage, injection de SO₂, ...
 - Protection des jus : froid, SO₂, inertage.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Technicien de production.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

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

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Edouard MEDINA
- Alexis SUBILEAU
- Arnaud MORAND



JOUR



DÉGUSTATION

INTRA

1420 € H.T. / groupe

INTER*

290 € H.T. / stagiaire

- Brignoles : 5 avril 2022
- Nîmes : 15 juin 2022

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 remplie 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.