ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

L'ICV c'est aussi...
Vinaigres

Fabriquer mes vinaigres (de vin, de miel, de fruits aromatisés)

INITIATION

OBJECTIFS
- Acquérir les connaissances techniques et réglementaires pour fabriquer ses vinaigres arômatisés.

PROGRAMME
- **Fabrication de vinaigres (de vin, d'hydromel, de cidre...) :**
  - Introduction sur les principes et caractéristiques de la fermentation acétique.
  - Étude des obligations réglementaires sur la vente de vinaigres.
  - Description et étude de la méthode traditionnelle de fabrication de vinaigres.
  - Étude des paramètres de maitrise de la fermentation acétique.
  - Étude et réalisation des autocontrôles de fabrication.
- **Fabrication de vinaigres aromatisés.**
  - Explication des principes de conservation par l'acidité et lien avec l'aromatisation de vinaigres.
  - Étude des procédés d'aromatisation par des aromates, plantes, épices, fruits...
  - Description et réalisation des autocontrôles nécessaires.
- **Visite d'une vinaigrerie et dégustation.**

QUI EST CONCERNÉ ?
- Tout public.

Cette formation est destinée à donner une vue d'ensemble des techniques d'élaboration de la bière et s'adresse à toute personne à la recherche d'une initiation au travail de la bière. Cette formation n'est pas destinée aux professionnels souhaitant approfondir des points techniques.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :
- Dégustations.
- Exposé vidéo avec échanges.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRES :
- 1,5 jours (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :
- Agnès PIPERNO

1,5 JOURS | TERRAIN | DÉGUSTATION

INTER*
252 € H.T. / stagiaire
- Perpignan : 9 et 10 février 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