Oenologie
Les fondamentaux

ICV FORMATIONS
FILIÈRE VITI-VINICOLE
2022

Comprendre les 15 points clés de la Fermentation Alcoolique

NOUVEAU !

INITIATION

OBJECTIFS

- Définir la matière première, sa variabilité et ses éléments de caractérisation.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques de réalisation d'une fermentation alcoolique.
- Évaluer son propre process de fermentation par des exercices.

PROGRAMME

- Définir la matière première, sa variabilité et ses éléments de caractérisation.
- Description du profil d'une fermentation alcoolique «standard».
- Gestion des phases préfermentaires et du levurage.
- Quelles interventions pendant le premier quart de la fermentation.
- Quelles interventions à la fin du premier tiers de la fermentation.
- Quelles interventions pendant le dernier quart de la fermentation.
- Exemple de méthode d'évaluation complète d'un process de fermentation.

QUI EST CONCERNÉ ?

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

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo.
- Échanges d'expériences.
- Livret stagiaire.
- Exercices.

DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Daniel GRANES

1 JOUR

INTRA
1420 € H.T. / groupe

INTER*
290 € H.T. / stagiaire
- Nîmes : 17 mai 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