

L'analyse sensorielle du vin

Objectif : Etre capable de déguster objectivement un vin afin de mieux le produire, le juger, l'acheter ou le vendre.

Contenu :

Méthodologie de l'analyse sensorielle : approche théorique et pratique.
Identification des défauts.
Entraînement à travers l'analyse de nombreux vins.
Dégustation de concours et de certification.

Pré-requis : aucun

Durée : 21 heures (3 jours) **Dates :** les 9, 17, 24 janvier 2018

Prix : 330 €

- Formations ouvertes : voir les pré-requis
- Les formations sont assurées par des formateurs spécialisés en œnologie
- Une attestation est remise en fin de chaque session.

C.F.P.P.A. DE HYERES

32 chemin St Lazare

83 400 - HYERES

Téléphone : 04 94 00 55 55

Télécopie : 04 94 00 55 56

cfppa.hyeres@educagri.fr

www.agricampus.com

C.F.P.P.A.

**STAGES COURTS
OENOLOGIE**

Année 2017-2018



STAGES DE COURTES DUREES EN OENOLOGIE

Possibilité de financement pour les agriculteurs par le VIVEA

Détermination de la date de récolte

Objectif : Effectuer des contrôles de maturité et choisir la date de récolte optimale selon le vin à élaborer..

Contenu :

Composition de la vendange.

Les vendanges altérées et leurs conséquences.

Contrôles de maturité et détermination de la date de récolte.

Pré-requis : aucun

Durée : 21 heures (3 jours) **Dates :** les 11, 18, 26 septembre 2017

Prix : 210 €

L'élevage et la conservation du vin

Objectif : Optimiser les conditions de conservation du vin afin d'éviter les déviations, les accidents en attente du conditionnement..

Contenu :

Connaître la composition du vin et en déduire ses aptitudes à la conservation.

Connaître et maîtriser les accidents et maladies les plus fréquentes.

Maîtriser les conditions de stockage et de mouvement des vins : inertage et gestion de l'oxygène dissous.

Pré-requis : aucun

Durée : 17,5 heures (2,5 jours) **Dates :** le s 6 avril, 13 avril, 16 avril le matin 2018

Prix : 175 €

Conduite des vinifications

Objectif : Conduire et maîtriser les vinifications des vins rosés, rouges et blancs.

Contenu :

La maîtrise su sulfitage.

Savoir conduire la fermentation alcoolique : connaître la FA et les levures, maîtriser la température, le levurage, éviter les arrêts de fermentation.

Savoir conduire la fermentation malolactique : connaître la FML et les bactéries, maîtriser les conditions de déroulement de la FML.

Vinification des vins rouges :

- Les opérations préfermentaires, choix du matériel et des différents itinéraires techniques possibles.
- La gestion de la macération : facteurs, et choix des techniques possibles.
- La macération carbonique.

Vinification des vins rosés et blancs :

- Les opérations préfermentaires, choix du matériel et des différents itinéraires techniques possibles.
- Optimisation des arômes et de la couleur.

Gestion des effluents vinicoles

Pré-requis : connaissance de la composition de la vendange.

Durée : 77 heures (11jours) **Dates :** les 28 septembre, 3, 5, 9, 11, 16, 19 octobre, 7, 30 novembre, 6, 18 décembre 2017

Prix : 770 €

Préparation du vin pour un conditionnement

Objectif : Clarifier et stabiliser le vin en vue d'un conditionnement.

Contenu :

Savoir lire et interpréter une analyse de vin.

Déterminer, planifier et effectuer les traitements de clarification et de stabilisation nécessaires (sulfitages, dégazage, gestion de l'oxygène, stabilisation vis-à-vis des casses...)

Présentation des principales techniques de filtration, pratique de la filtration sur plaques.

Pré-requis : connaissance des principales maladies et accidents du vin.

Durée : 24,5 heures (3,5 jours) **Dates :** les 16 avril après-midi, 22, 28 mai et 06 juin 2018

Prix : 245 €

La vinification et l'élevage en Agriculture Biologique

Objectif : Produire un vin en respectant le cahier des charges AB.

Contenu :

Présentation de la réglementation et des cahiers des charges.

Repérer les principales contraintes et choisir les solutions techniques les plus adaptées

Pré-requis : connaissance des principaux procédés de vinification et de conservation

Durée : 14 heures (2 jours) **Dates :** les 26 et 28 juin 2018

Prix : 140 €

FICHE D'INSCRIPTION ŒNOLOGIE

2017-2018

Remplissez ce formulaire d'inscription et retournez-le accompagné de votre règlement à l'ordre de l'agent comptable au **C.F.P.P.A. 32 chemin St Lazare – 83400 – HYERES**.
N'oubliez pas de joindre les éventuels justificatifs.



I - INFORMATIONS SUR LE STAGIAIRE

Mme Mr Date de naissance : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Salarié (plan formation entreprise*) Salarié agricole (FAFSEA Plan formation*)
 Exploitant (VIVEA*) Autres

* justificatifs souhaités

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél : _____ Portable : _____

Mail : _____

Niveau scolaire : _____

II – INSCRIPTION STAGES

Intitulé du stage	Dates	Tarifs	Je coche pour m'inscrire
Détermination de la date de récolte	11, 18, 26 septembre 2017	210 €	<input type="checkbox"/>
Conduite des vinifications	28 sep, et 3, 5, 9, 11, 16, 19 oct et 7, 30 nov et 6, 18 déc 2017	770 €	<input type="checkbox"/>
Elevage et la conservation du vin	6, 13, 16 avril le matin 2018	175 €	<input type="checkbox"/>
Préparation du vin pour un conditionnement	16 avril après midi, 22, 28 mai, 06 juin 2018	245 €	<input type="checkbox"/>
Vinification et l'élevage en Agriculture Biologique	26 et 28 juin 2018	140 €	<input type="checkbox"/>
L'analyse sensorielle des vins	9, 17, 24 janvier 2018	330 €	<input type="checkbox"/>

Conditions générales

Les prix indiqués comprennent la formation dispensée, ils ne comprennent pas les frais de déplacement, de restauration et d'hébergement.

Tout stage commencé est dû en totalité. Dans le cas d'un désistement annoncé au plus tard une semaine avant le début du stage, le montant restera acquis.

Le nombre de participants est limité. En cas de problèmes techniques, nous nous réservons le droit d'annuler le stage. Dès lors, les règlements seront remboursés.

Dater, Signer avec la mention « lu et approuvé »