



## COMPRENDRE LES RISQUES MICROBIOLOGIQUES

Vinification & œnologie

En centre de formation, En entreprise

Durée : 3 h 30

Prix inter-entreprise : 240 € H.T. / personne

Prix intra-entreprise : 900 € H.T. / groupe

### Objectifs pédagogiques

Être capable de prendre une décision au cours des différentes étapes de l'élaboration des vins en fonction de la teneur en levures et bactéries. Gestion de la flore avec les traitements en élevage.

Le public

Prérequis

Vinificateur, œnologue, chef de cave, vigneron.

Aucun.

### Déroulé du programme

- Comprendre l'intérêt et le fonctionnement de la flore microbienne composant un vin,
- Comment analyser et gérer la flore microbienne pour contrôler les profils aromatiques,
- Gérer les Brett et les bactéries,
- Elevage et maîtrise des défauts organoleptiques.

### Suivi, évaluation et certifications

- Feuille d'émargement,
- Evaluation en fin de formation,
- Enquête de satisfaction stagiaire et client,
- Obtention d'une attestation de fin de formation.

### L'équipe pédagogique

*Federica C.*

Avec plus de 20 ans d'expérience dans l'industrie viticole, je dirige actuellement les Laboratoires Dubernet Rhône en tant que Directrice générale et œnologue conseil, où j'applique mon expertise en vinification et stratégie de marché.

### Le financement

Inscription au 04 90 37 65 43 ou par mail à [contact@ng-vin.fr](mailto:contact@ng-vin.fr)

Généré le 31/10/2024 - <https://www.ng-formation-vin.fr/formations/comprendre-les-risques-microbiologiques/>

Les modalités de financement des formations sont variables et dépendant de nombreux critères. Parmi ceux-ci, la catégorie socioprofessionnelle de l'apprenant, l'Opérateur de Compétences (OPCO), la taille de l'entreprise sont prépondérants. L'équipe NG VIN vous accompagne dans le choix de vos formations et les modalités de financement. Pour plus d'information, n'hésitez pas à nous contacter.

## Les sessions inter-entreprises

Date(s)	Ville(s)	Tarif
Nous consulter	Orange (84)	350 € H.T. / personne