



## Optimisation des performances du processus d'embouteillage des vins

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Comprendre et maîtriser toutes les étapes du processus d'embouteillage de vins pour établir une feuille de points de contrôle afin de mettre en place les bonnes pratiques en matière de conditionnement (Filtration, stabilisation, transferts, bouchage et gestion de l'oxygène...). Apporter les pistes d'amélioration et corrections nécessaires. Optimiser les performances du conditionnement et de conservation des vins.

### PUBLICS

Directeur technique et techniciens de cave viticole, Vigneron, Maître de chai et Œnologue

### PREREQUIS

Connaître le processus de vinification des produits vins

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation avec alternance de supports, d'apports et d'exercices pratiques, quizz
- Mise à disposition d'outils
- Acquisition et expérimentation par la mise en situation.

### FORMATEUR(S)

Responsable d'un laboratoire d'analyse œnologique et de mesures physiques et perméabilité bouchons, il a une expérience de plus de 10 ans dans le domaine de la filière vinicole.

### PROGRAMME

#### 1. Comprendre le processus d'embouteillage

- Processus technique du conditionnement
- Gestion de l'oxygène pendant le conditionnement
- Etablir une feuille de contrôles avec des indicateurs selon un cahier des charges guide ceteie numéro 1 / des spécifications internes ou clients
- Initier un suivi qualité du processus d'embouteillage

#### 2. Apporter des pistes d'améliorations continues, des actions correctives immédiates et/ou plus long terme

- Apprendre à analyser les indicateurs en fonction des objectifs de productions
- Corriger les points critiques
- Corriger et adapter les indicateurs dans le temps

#### 3. Optimiser les performances du conditionnement des vins

DUREE DE LA FORMATION 7 h sur 1 jour



[Voir les sessions et tarifs](#)



### MODALITE PEDAGOGIQUE



Au centre



En présentiel



En groupe

### FINANCEMENT POSSIBLE

**BOOST**  
Compétences

=> information sur le [lien suivant](#)



=> Prise en charge à hauteur de 175 € TTC, selon les modalités de financement de Vivea.

### ACCESSIBILITE

L'accès à la formation est formalisé par la signature d'une convention de formation transmis sous format électronique. Cette prestation peut être

Inscription





FORMATIONS VIN

# NOUVELLE GÉNÉRATION DE VIGNERONS

VENTE . EXPORT . COMMUNICATION . LANGUES . VITICULTURE . OENOLOGIE

conditionnée à la validation d'un financement par un organisme financeur et peut démarrer en respectant un délai minimum de 14 jours calendaires.

SUIVI ET EVALUATION DE  
LA FORMATION

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

Inscription

07 67 48 44 86 | [contact@ng-vin.fr](mailto:contact@ng-vin.fr)

