



Comprendre les risques microbiologiques

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

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.

PUBLICS

Vinificateur, œnologue, chef de cave, vigneron.

PREREQUIS

Avoir une expérience sur l'élaboration de vin.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation avec alternance de supports, d'apports et d'exercices pratique,
- Livret de formation.

FORMATEUR(S)

Federica CARTA,

Œnologue conseil et docteur en chimie analytique.

LABORATOIRES
Dubernet
œ n o l o g i e R h ô n e

PROGRAMME

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

DUREE DE LA FORMATION 3 h 30 sur 1/2 jour



[Voir les sessions et tarifs](#)



MODALITE PEDAGOGIQUE



Au centre de formation ou en entreprise



En présentiel



En groupe

FINANCEMENT POSSIBLE



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



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

ACCESSIBILITE

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

