



Les bases de l'œnologie

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A partir des cépages et du terroir, comprendre les différentes étapes du processus de fabrication du vin afin d'acquérir un vocabulaire et une meilleure compréhension du produit vin.

PUBLICS

Aide-caviste, caviste ou toute personne travaillant souhaitant comprendre l'influence des étapes de vinification, des additifs.

PREREQUIS

Aucun.

METHODES PEDAGOGIQUES

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

FORMATEUR(S)

Œnologue de formation, professionnelle du milieu du vin et de la formation.

PROGRAMME

1. Connaître le cycle biologique de la vigne, de maturation du raisin.
2. Connaître les principaux cépages, et l'impact du terroir sur le produit.
3. Connaître les bases des fermentations et leurs indicateurs de suivi :
 - Alcoolique ou levure,
 - Malolactique ou bactérienne.
4. Comprendre le rôle, les conséquences et le coût des autres additifs de la vinification : SO₂, levures, enzymes, bactéries lactiques, bois, activateurs de fermentation, tanins.
5. Connaître les différentes étapes de vinification de la vigne à la bouteille : les processus de vinification des vins blancs, rouge, rosés, effervescents et vins sucrés.
6. Comprendre les enjeux de l'élevage, de la conservation des vins et de la microbiologie.

DUREE DE LA FORMATION 14 h sur 2 jours



[Voir les sessions et tarifs](#)



MODALITE PEDAGOGIQUE



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

Inscription



07 67 48 44 86 | contact@ng-vin.fr



FORMATIONS VIN

NOUVELLE GÉNÉRATION DE VIGNERONS

VENTE . EXPORT . COMMUNICATION . LANGUES . VITICULTURE . OENOLOGIE

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

