



PUBLIC

Tout public



PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis



DURÉE

3 jours - 21 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

» OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Consolider les connaissances fondamentales pour élaborer des vins rouges, blancs ou rosés
- Identifier les points clés pour éviter des altérations sur le produit

» MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apport de connaissances théoriques
- Dégustations et exercices pédagogiques



DATES ET LIEUX

Agen ou Marmande
17-18-25 octobre 2024



TARIFS

735€/personne



INTERVENANT

Thierry HEYDON



Lieux aménagés et modalités adaptées
pour faciliter l'accès et l'usage aux
personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

CONSOLIDER LES FONDAMENTAUX DE L'OENOLOGIE

La matière première :

- Le raisin

Les vendanges :

- Choix de la date,
- Le mode de récolte

Principes généraux de la vinification :

- Les fermentations alcoolique et malo-lactique

La vinification des vins rouges :

- La vinification traditionnelle,
- La macération carbonique

La vinification des vins blancs

Les techniques d'élaboration des vins rosés :

- Saignée, pressurage direct

Les effervescents, la méthode champenoise

Les vins doux naturels et naturellement doux

Qu'est-ce qu'un vin naturel ?

L'élevage des vins

Le bois et le vin