

LES FONDAMENTAUX DE L'ÉLABORATION DU VIN

Avec l'intervention d'Emmanuel PIN,
Formateur & Technicien en Vinification

FORMATION PROFESSIONNELLE



DURÉE DE LA FORMATION :

2 JOURS - 14H

DATES ET HORAIRES :

1 SESSION PAR AN
9H-12H* ET 13H-17H

**Possibilité de réserver les repas à la MFR*

LIEU DE FORMATION :

MFR ANNEYRON
10 Rue de l'Europe
26140 ANNEYRON

PRÉREQUIS

AUCUN

CONTACT

Service Formations Professionnelles
04 75 31 50 46
mfr.anneyron@mfr.asso.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les **différentes étapes d'élaboration et l'élevage d'un vin**, depuis la mise en cuve du raisin jusqu'à la mise en bouteilles.
- Être capable de **faire le lien** entre les étapes d'élaboration du vin et l'analyse sensorielle.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Composition et évolution du raisin au cours du processus de maturation
- Les outils pour suivre la maturité et déterminer les dates de récolte (les différentes maturités)
- La fermentation alcoolique : levures, enzymes, suivi fermentaire, les facteurs de maîtrise et de réussite
- Collage et filtration
- Elevage et conservation des vins

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques (supports papier, numérique, vidéo)
- Visite d'exploitation pour visualiser le matériel et illustrer les différentes étapes de l'élaboration des vins
- Dégustation

SUIVI ET ÉVALUATION DE LA FORMATION

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées et d'une enquête de satisfaction. A l'issue de ces deux jours, le stagiaire obtient un certificat de réalisation de la formation.

MODALITÉS ET FINANCEMENT

- **Financement** : VIVEA (100%) pour les chefs d'exploitation, OCAPIAT (50%) pour les salariés (BOOST). Autres, nous contacter.
- **Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

