

Ensemencement et suivi des fermentations des moûts



Contexte

Ce module s'inscrit dans un parcours de formation destiné aux agents de caves coopératives. Il est accessible à toute personne qui souhaite comprendre les principes de la maîtrise des fermentations des moûts.

Ce module peut être réalisé indépendamment des autres modules du parcours.

Objectifs de la formation

Assimiler le processus de fermentation alcoolique
Poursuivre l'appropriation de la notion de traçabilité des produits et matériels utilisés
Comprendre le rôle du contrôle laboratoire dans le processus de vinification
Respecter les contraintes des différents cahiers des charges – appliquer les consignes
Travailler dans le respect des règles d'hygiène et sécurité

Public concerné

Agent de cave, ouvrier de cave, chef d'équipe, caviste

Prérequis des participants

Aucun

Contenu

Ensemencement : les différents types de levures indigènes, les différents types de LSA, l'acclimatation des levures
Action des levures sur les moûts : étapes de transformation des mouts, dégradation des sucres, produits secondaires
Suivi de fermentation alcoolique, contrôle et ajustement des différents paramètres (température, nutriments, aération...), de l'activité levurienne
Moyens technologiques (thermorégulation)
Suivi de la fermentation malolactique : ensemencement et contrôle de l'activité bactérienne, température, aboutissement
ontrôle laboratoire, appareils de mesures, traçabilité et respect des règles d'hygiène

Densité du moût de raisin et augmentation de l'alcool

Edulcoration : apport en sucre dans le mout pour augmenter le degré alcoolique, quand, pourquoi
Acidification d'un moût
Le respect des cahiers des charges
Les différents types de sucres (MCR...) et leurs caractéristiques, utilisations
Traçabilité et nouvelle réglementation / consommateurs

Méthodes et moyens

Apports théoriques avec divers supports de cours : vidéo, ppt, fiches techniques, matériels
Echanges d'expériences, retour de vécu en entreprise
Exercices pratiques de type micro-vinification, sans vrai suivi
Evaluation des acquis de formation

Mode de validation des acquis

Attestation de formation et certificat de réalisation

Nouvelle formation

Intervenants

Le formateur est expérimenté en vinification des vins d'Alsace.



4 jours
28 heures



Rouffach



22 février et 20, 21, 22 mars 2024

Tarifs 2024

700€ net* par participant

*Organisme non assujetti TVA

Des possibilités de financement existent en fonction de votre statut.

Nous contacter

Jessica SAMSON : 03 89 78 73 07 - jessica.samson@educagri.fr