

Formation

© Les Maot



SE PERFECTIONNER A LA VINIFICATION DOUCE

27 février 2018 - Cavaillon (84)

Objectifs de la formation :

- > Mieux appréhender les principaux risques et opportunités liés à la vinification douce.
- > Eprouver/valider, sur le plan théorique, sa méthode de production.
- > Démarrer/poursuivre une réflexion sur ses objectifs et sur la cohérence des moyens mis en œuvre pour y parvenir.

Public visé :

Vignerons et vigneronnes du Vaucluse et des départements limitrophes.

Pré-requis : avoir déjà pratiqué des vinifications douces.

Seront prioritaires les participants aux sessions d'initiation et d'approfondissement de 2017.

Coût de la journée :

Pour les cotisants VIVEA : 140 €, prise en charge totale de la formation par VIVEA (sous réserve de l'enveloppe disponible de 2000 €/an/contributeur)

Autres cas : nous consulter.

Pour tous : **chèque de réservation obligatoire de 50€***, restitué le jour de la formation

* voir les conditions générales sur notre site internet

Durée de la formation : 1 jour / 9h-17h / Repas tiré du sac le midi, sur place.

Une attestation de formation sera délivrée à chaque stagiaire suite à la formation.

Programme détaillé au dos >>

Renseignements et inscription :

ADEAR de Vaucluse

MIN 51

15 avenue Pierre Grand

84953 CAVAILLON CEDEX

tel : 04 90 74 19 86

mail : contact@adear84.fr

Retrouvez
nos formations sur :

www.adear84.fr

www.inpact-paca.org



N° SIRET : 50813361800019

N° Organisme de Formation : 93840320484



SE PERFECTIONNER A LA VINIFICATION DOUCE

27 février 2018 - Cavaillon (84)

Programme de la formation :

avec **Nicolas Richard, œnologue et chargé d'études R&D à l'Institut Rhodanien**

> Objectifs pédagogiques :

- Mieux appréhender les principaux risques et opportunités liés à la vinification douce.
- Comparer sa production à d'autres produits issus de vinification douce.
- Eprouver/valider, sur le plan théorique, sa méthode de production.
- Démarrer/poursuivre une réflexion sur ses objectifs et sur la cohérence des moyens mis en œuvre pour y parvenir.
- Se mettre à jour sur la détection des principaux défauts à la dégustation.

> Contenu détaillé

- Présentation des participants, leurs pratiques, leurs problématiques et leurs attentes vis à vis de la formation.
- Rappels théoriques en fonction des besoins :
- Gestion des goûts de souris
 - Travail en levures indigènes
 - Effet du sulfitage
 - Suivi analytique adapté aux objectifs, etc...
 - Prévention des Brettanomyces.
 - Pratique du pied de cuve
 - Lecture d'un bulletin d'analyse

> Méthodes pédagogiques

- Chaque vigneron apporte un vin de sa production qui sert de support à une discussion libre autour de sa dégustation. Durant ce temps imparti à chacun, le vigneron présente son vin et sa méthode de travail.
- Questionnements sur : la confiance envers le process de fabrication, les moyens mis en œuvre pour atteindre les objectifs visés.
- Rappels théoriques en fonction des problématiques rencontrées et des éclairages pouvant être apportés.

Renseignements et inscriptions :

Solène Ballet, animatrice ADEAR 84 : solene.ballet@adear84.fr / 06 33 68 29 70



CREDIT D'IMPOT A LA FORMATION

Tout chef d'entreprise au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il va en formation. Celui-ci est calculé sur la base du SMIC horaire dans la limite de 40 heures par an.

Plus de renseignements :
www.vivea.fr

ETRE REMPLACER POUR PARTIR EN FORMATION

Afin de vous permettre de vous faire remplacer pendant que vous êtes en formation, certains départements/ régions, ont signé des conventions entre VIVEA et le service de remplacement pour réduire le coût de ce service.

Plus de renseignements :
www.servicederemplacement.fr

