

INTITULE DE LA FORMATION		Vinifications	
DOMAINE		Gestion	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Définir les principes et étapes de vinifications : rouge, blanc, rosé et claret, liquoreux</li><li>• Définir et connaître les principes des soutirages, des ouillages, de la clarification de la stabilisation</li></ul>	Salariés agricoles Exploitants viticoles	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ La vinification en rouge : caractéristiques générales : cépages et types de vins, qualité de la vendange, principes de la macération et de l'extraction. Les opérations classiques et autres techniques : thermovinification, macération finale à chaud, macération pré fermentaire à froid, macération carbonique</li><li>▪ La vinification en blanc sec : caractéristiques générales : cépages et types de vins, pressurage direct, qualités aromatiques - les opérations classiques et autres techniques : macération pelliculaire, vinifications en barriques, élevages sur lies, fermentation malolactique</li><li>▪ La vinification en rosé et claret : caractéristiques générales : cépages et types de vins, différences entre rosé et claret - les opérations classiques : pressurage direct, saignée de la cuve - conduite de la fermentation</li><li>▪ La vinification des vins naturellement doux (moelleux, liquoreux) : caractéristiques générales : cépages et types de vins moelleux, sur maturation du raisin, passerillage et pourriture noble - les opérations classiques : vendanges manuelles par tri successif, pressurage, débourbage, fermentation alcoolique, mutage, soutirage - autres techniques : cryoextraction par exemple</li><li>▪ Les autres vinifications : vins effervescents, vins de liqueur</li></ul>			
MODALITES PÉDAGOGIQUES			
Apports de connaissances Pratique sur le terrain. Travail sur parcelles : autonomie, rapidité d'exécution Formation en présentiel		Etude de cas - QCM Attestation de formation	
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
28 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou En entreprise	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 <a href="http://www.cfpbeausejour.fr">www.cfpbeausejour.fr</a> Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 26 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 728 € Financement : formation éligible au financement selon statut	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			

Centre de formation BEAUSÉJOUR – 1465 route de Beauséjour – 33190 Gironde-sur-Dropt

**SIRET 414 797 621 00011**

**☎ 05 56 71 10 01 - @ contact@cfpbeausejour.fr**

