



INTITULE DE LA FORMATION		Vinifications							
DOMAINE		Gestion							
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès					
▪ Définir les principes et étapes de vinifications : rouge, blanc, rosé et clairet, liquoreux	▪ Définir et connaître les principes des soutirages, des ouillages, de la clarification de la stabilisation	Salariés agricoles Exploitants viticoles	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement					
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES									
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 ▪ 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 ▪ La vinification en rosé et clairet : caractéristiques générales : cépages et types de vins, différences entre rosé et clairet - les opérations classiques : pressurage direct, saignée de la cuve - conduite de la fermentation ▪ 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 ▪ Les autres vinifications : vins effervescents, vins de liqueur 									
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 www.cfpbeausejour.fr 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 BEAUSEJOUR – 1465 route de Beauséjour – 33190 Gironde-sur-Dropt



SIRET 414 797 621 00011

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