

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"> ▪ Définir les principes et étapes de vinifications : rouge, blanc, rosé et claret, 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 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 ▪ 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, débouillage, 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		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 : 25 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 700 € 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			