

<b>INTITULE DE LA FORMATION</b>		<b>Vinifications</b>	
<b>DOMAINE</b>		<b>Gestion</b>	
<b>OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION</b>	<b>PUBLIC</b>	<b>PRÉREQUIS</b>	<b>Modalités et délais d'accès</b>
<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
<b>CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES</b>			
<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, débouillage, fermentation alcoolique, mutage, soutirage - autres techniques : cryoextraction par exemple</li> <li>▪ Les autres vinifications : vins effervescents, vins de liqueur</li> </ul>			
<b>MODALITES PÉDAGOGIQUES</b>			
Apports de connaissances Pratique sur le terrain. Travail sur parcelles : autonomie, rapidité d'exécution Formation en présentiel		<b>Etude de cas - QCM</b> <b>Attestation de formation</b>	
<b>DURÉE</b>	<b>DATES</b>	<b>LIEU DE LA FORMATION</b>	
<b>28 heures</b>	Nous consulter	<b>Centre de formation Beauséjour</b> 33190 Gironde-sur-Dropt Ou <b>En entreprise</b>	
<b>CONTACTS</b>		<b>FINANCEMENT</b>	
Centre de formation BEAUSEJOUR - <b>05 56 71 10 01</b> <a href="http://www.cfpbeausejour.fr">www.cfpbeausejour.fr</a> <b>Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD</b>		<b>Prix : 25 €/heure</b> stagiaire en centre <b>Parcours complet : 700 €</b> <b>Financement</b> : formation éligible au financement selon statut	
<b>INTERVENANT(S)</b>		<b>PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES</b>	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné	
<b>CONDITIONS D'ACCUEIL</b>			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			