

OENOLOGIE : LA VINIFICATION

De la grappe à la mise en
bouteille, analyses et techniques



8 ET 9 FEVRIER 2024

Objectif

Acquérir les connaissances de base de suivi de la vinification et des installations techniques d'une cuverie

Durée

2 jours - 14 heures

Public, prérequis et modalités d'inscription

- Jeunes agriculteurs, viticulteurs en projet d'installation, amateurs curieux d'approfondir ses connaissances
- Inscription au plus tard 3 semaines avant le début de formation dans la limite des places disponibles et hors financement VIVEA
- La formation sera effective sous réserve d'un minimum de 6 stagiaires
- Aucun équipement prérequis

Coût, rémunération et financement

- 30€/h, 30% de réduction en cas d'autofinancement sous statut de particulier.
- Possibilité de financement par VIVEA pour les exploitants
- Autres possibilités de financement, nous contacter
- Les salariés en formation sont rémunérés par leur employeur pour la durée de la formation.

Renseignements et inscription

Secrétariat du CFPPA
04.95.77.06.42
sebastien.greco@educagri.fr

OBJECTIFS / COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre et connaître les bases de la vinification
- Savoir interpréter un bulletin d'analyse et adapter sa pratique
- Comprendre les procédés et l'installation technique d'une cuverie dans sa diversité

PROGRAMME

Jour 1

Matin : Approche théorique

Les vinifications des trois couleurs :

- Les différents process en fonction des produits souhaités
- Les moyens d'agir en vinification et sur l'élevage,
- S'adapter à la qualité du raisin

Tour d'horizon :

- Levure indigène
- Les nouveaux contenants
- le bio et le nature

Après-midi : Approche théorique et pratique

Comment réaliser des contrôles de maturité :

- Réaliser une première analyse sur place
- Réaliser un échantillonnage pour le laboratoire
- Comprendre les résultats d'analyses et déclencher la date de vendange

Le dosage du soufre :

- Initiation aux différentes méthodes d'analyses
- Interpréter les résultats et ajuster les doses

Le suivi de la fermentation :

- Le quotidien au chai et analyse
- Interpréter les résultats et agir en fonction

L'élevage des vins :

- Les principales analyses et leurs fréquences

La mise en bouteilles :

- Connaître et comprendre les principaux paramètres analytiques

OENOLOGIE : LA VINIFICATION

De la grappe à la mise en bouteille, analyses et techniques



8 ET 9 FEVRIER 2024

PROGRAMME (SUITE)

Jour 2

Matin : *Approche théorique*

La vinification avec des millésimes particuliers :

- Le manque maturité
- La sécheresse
- Les vendanges altérées, pourries

La réalisation d'une cave :

- L'installation technique nécessaire

Retour sur les acquis théoriques et mise en situation

Après-midi : *Approche terrain*

Découverte commentée de deux caves dans le Sartenais :

- La diversité des installations
- Les différences de taille des exploitations et leur incidence sur les cuveries

MOYENS D'ENCADREMENT

Groupe de 12 à 14 stagiaires - Formateur CFPPA - Aurélie PATACCHINI, oenologue formation conseil

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel: approche théorique et terrain

MODE DE VALIDATION

- Évaluation via la mise en situation
- Obtention d'une attestation d'acquis des compétences en fin de formation

EQUIPEMENT OBLIGATOIRE

Néant

TAUX DE SATISFACTION ET DE RÉUSSITE

Première session

Objectif

Acquérir les connaissances de base de suivi de la vinification et des installations techniques d'une cuverie

Durée

2 jours - 14 heures

Public, prérequis et modalités d'inscription

- Jeunes agriculteurs, viticulteurs en projet d'installation, amateurs curieux d'approfondir ses connaissances
- Inscription au plus tard 3 semaines avant le début de formation dans la limite des places disponibles et hors financement VIVEA
- La formation sera effective sous réserve d'un minimum de 6 stagiaires
- Aucun équipement prérequis

Coût, rémunération et financement

- 30€/h, 30% de réduction en cas d'autofinancement sous statut de particulier.
- Possibilité de financement par VIVEA pour les exploitants
- Autres possibilités de financement, nous contacter
- Les salariés en formation sont rémunérés par leur employeur pour la durée de la formation.

Renseignements et inscription

Secrétariat du CFPPA
04.95.77.06.42
sebastien.greco@educagri.fr

OENOLOGIE : LA VINIFICATION

De la grappe à la mise en bouteille, analyses et techniques



Objectif

Acquérir les connaissances de base de suivi de la vinification et des installations techniques d'une cuverie

Durée

2 jours - 14 heures

Public, prérequis et modalités d'inscription

- Jeunes agriculteurs, viticulteurs en projet d'installation, amateurs curieux d'approfondir ses connaissances
- Inscription au plus tard 3 semaines avant le début de formation dans la limite des places disponibles et hors financement VIVEA
- La formation sera effective sous réserve d'un minimum de 6 stagiaires
- Aucun équipement prérequis

Coût, rémunération et financement

- 30€/h, 30% de réduction en cas d'autofinancement sous statut de particulier.
- Possibilité de financement par VIVEA pour les exploitants
- Autres possibilités de financement, nous contacter
- Les salariés en formation sont rémunérés par leur employeur pour la durée de la formation.

Renseignements et inscription

Secrétariat du CFPPA
04.95.77.06.42
sebastien.greco@educagri.fr

LE CAMPUS : INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le Campus AgriCorsica est un Etablissement Public Local d'Enseignement Agricole (EPLEFPA).

A ce titre il se compose de quatre entités :

- Un Lycée d'Enseignement Général et Technologique Agricole (LEGTA),
- un Centre de Formation d'Apprentis Agricole (CFAA),
- un Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole (CFPPA),
- une Exploitation Agricole (Ovins, Porcins et Maraîchage).

De nombreux moyens pédagogiques sont mis à disposition de tous les apprenants : Des salles de cours équipées de vidéos projecteurs, trois salles informatiques, deux laboratoires de sciences, une salle de projection vidéo, une grande salle polyvalente, un centre de documentation et d'information, un terrain multisport, une salle de musculation, une salle d'agroéquipement, un atelier mécanique, de même que toutes les infrastructures et outils mécaniques liés aux enseignements pratiques à l'exploitation agricole du Campus ou lors des chantiers extérieurs.

Le Campus dispose par ailleurs d'un internat, offrant ainsi une possibilité d'hébergement aux lycéens et apprentis (mineurs prioritaires), ainsi que d'un restaurant scolaire ouvert à tous.

Tous les bâtiments du Campus sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

