



Analyses possibles du vin au domaine

Objectifs

Découvrir et gérer les premières analyses des vins sur le domaine viticole suite aux vendanges et phase de vinification

Contenu

- Gestion du matériel d'analyse, réactifs, méthode : densité, réfractomètre, acidité totale
- Savoir interpréter les résultats: acidité totale, PH, le SO₂ (par iodométrie), SO₂ (méthode Franz Paul-explications), les sucres résiduels (Fermentest), test stabilité protéique, CO₂ vins tranquille (carbodoseur), chromatographie FML
- Déterminer une zone d'analyse garantissant des précautions.

Modalités pédagogiques

- Nombre maximum de 10 participants par formateur.
- Des supports de cours de qualité avec schémas explicatifs et illustrations
- Des formateurs expérimentés et en situation professionnelle pour un partage d'expériences et de connaissances approfondies.
- Mises en situation sur ateliers spécifiques et mises en application selon les différentes situations.
- Evaluation en situation professionnelle reconstituée pour observer les gestes et attitudes du candidat.

Public

- Salarié ou chef d'entreprise viticole, particulier initié au monde du vin
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Durée et tarif

Durée : 1 jour

Tarif : 250 €

Différentes prises en charge possible, nous consulter.

Formateurs

Joël HENO

Lieux et contact

Lycée et CFA Kerplouz LaSalle

Ou lieu à définir avec l'entreprise

Lucile HAILLOT

07.57.54.83.75

lucile.haillot@kerplouz.com

Taux de satisfaction



0 %

La formation n'a pas été réalisée.