



- Quels paramètres dois-je vérifier pour garantir une bonne fermentation alcoolique
- Comment dois-je faire pour éviter la malo ?
- Comment dois-je réagir en cas de fermentation languissante ou d'arrêt de fermentation ?

OBJECTIFS

- Comprendre les paramètres de fermentation des vins
- Identifier les facteurs de fermentations languissantes
- Savoir réagir en cas d'arrêt de fermentation.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- La dynamique des fermentations alcooliques et malolactiques
- Influences des conditions du milieu sur les fermentations
- Identifier les facteurs de risques fermentaires
- Réagir en cas d'arrêt de fermentation (cas pratiques)



Public concerné

Vinificateurs, oenologues, oenologues conseils, maitres de chai, directeurs techniques etc...



Lieu et encadrement

La formation est réalisée dans les locaux de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot, rue Claude Ladrey 21000 DIJON. L'équipe de SAYENS Vigne et Vin assure l'encadrement de la formation et le choix des intervenants extérieurs à l'université de Bourgogne.

Durée de la formation

1 jour

Date réservée

A définir avec les stagiaires intéressés



Certificats de formation

A l'issu de la formation chaque stagiaire se voit remettre une attestation de formation et un questionnaire de satisfaction

Prix et réservation :

Tarifs : 390€HT par personne, repas compris pour 5 stagiaires mini.
Prix de groupe sur demande.
Contactez-nous pour réserver ou réservez sur le site sayens-vigne-vin.fr

CONTACTEZ-NOUS



Etienne KAYSER
Chargé de Développement
+33 (0)6 84 63 96 22
etienne.kaysers@sayens.fr