



- Quel est ce trouble/dépôt dans ma bouteille ?

OBJECTIFS

Le vin est un produit métastable qui peut demander des traitements de stabilisation en fonction de sa nature (sucres résiduels ou non, protéines, acide tartrique) et des contraintes (essentiellement thermiques) auxquelles il est susceptible d'être soumis dans le circuit de commercialisation et de consommation. Malgré toutes les précautions, il arrive qu'un trouble ou un dépôt puisse se former dans la bouteille. Cette formation doit vous donner les outils pour identifier les troubles et dépôts, depuis les outils de paillasse jusqu'aux équipements de laboratoires de recherche.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Risques d'instabilité et nature des troubles potentiels
- Méthodes d'identification
- Travaux Pratiques



Public concerné

Vignerons, vinificateurs, maîtres de chai, techniciens de laboratoire d'oenologie.



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'issue 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