



- Est-ce obligatoire de coller mon vin ?
- Quel est le bon niveau de protection du vin ?
- Quel filtre dois-je utiliser ?
- Quels sont les contrôles que je dois effectuer avant la mise ?
- Quelle quantité de CO2 dissous dois-je viser ?

OBJECTIFS

La mise en bouteille est la dernière étape d'élaboration de votre produit fini. C'est une opération cruciale pour la qualité du produit et déterminante de son évolution future. Cette formation permet de connaître les paramètres clés à considérer durant les différentes étapes de préparation des vins à la mise, ainsi que les points de contrôles permettant de garantir le succès de l'opération.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Gestion de fin d'élevage
- Clarification et stabilisation des vins
- Dégustation et ajustement des vins
- Choix des obturateurs.
- Analyses de mise en bouteille.
- Mise en bouteille : point de vigilance.



Public concerné

Vignerons, vinificateurs, œnologues, maîtres de chai, directeurs techniques, responsable de mise en bouteille 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'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