



- Quels paramètres dois-je analyser dans mon vin, et à quel moment ?
- Comment interpréter un bulletin d'analyse ?
- Comment puis-je rationaliser mes coûts d'analyse ?

OBJECTIFS

Le suivi analytique des vins est un outil important car il permet de suivre précisément des opérations d'élaboration du vin, et de les optimiser pour un résultat le plus qualitatif possible. Il représente également un coût significatif pour les producteurs, coût qu'il est important de pouvoir rationaliser.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- les besoins d'analyse lors de l'élaboration de vin, depuis les contrôles de maturité jusqu'à la mise en bouteille
- les méthodes applicables et efficaces à chaque stade d'élaboration
- les analyses additionnelles en cas de situation à risque.
- les coûts d'analyse et leur rationalisation à l'échelle de l'exploitation.
- Option : TP analyses de paillasse à réaliser au domaine.



Public concerné

Vignerons, producteurs, oenologues, maîtres de chai, vinificateurs, 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

RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES

www.sayens-vigne-vin.fr et www.sayens.fr