

PROGRAMME DE FORMATION



OBJECTIFS :

Avoir les connaissances sur les clés techniques pour assurer la production d'un rosé de qualité

PUBLIC CONCERNE

Tout public

PRE REQUIS

Aucun pré requis

FORMATEURS & INTERVENANTS

CAYLA Laure	Ingénieur IFV	Expert en Œnologie
MASSON Gilles	Ingénieur IFV	Expert en Œnologie

LIEU, DATE ET DUREE DE LA FORMATION

Du	au	Lieu	Adresse
29/06/2022	06/07/2022	En distanciel	

Durée : 8 h

Horaires : De 17h00 à 19h00 - Parcours de formation organisé en 4 sessions de 2H00

Equipements nécessaires : Ordinateur avec une connexion internet

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION

Module 1 : Quels raisins pour mon rosé ? (120 min) - Gilles Masson - 29 juin 2022

Tour de table, (15 min)

Quels cépages pour mon rosé ? (30 min)

De l'importance de la maturité des raisins pour élaborer mes rosés (30 min)

Quelles techniques viticoles développer ? (30 min)

Test des connaissances acquises (15min)

Module 2 : Les opérations pré-fermentaires décisives (120 min) ; Laure Cayla - 30 juin 2022

Tour de table, (15 min)



Les formations IFV SERVICES

L'expertise des ingénieurs IFV à votre écoute

Importance et maîtrise de la macération pré-fermentaire (30 min)
Bien réfléchir son pressurage (30min)
Influence de la phase de débouillage sur la qualité finale (30 min)
Test des connaissances acquises (15min)

Module 3 : Les technologies fermentaires révèlent le potentiel de ma vendange (120 min) ; Gilles Masson - 05 juillet 2022

Tour de table, (15 min)
Maîtriser le collage de mes vins rosés (30min)
Maîtriser l'oxydation et faire le bon choix de mes intrants (30min)
Comment cibler les profils types de mes vins rosés (30 min)
Test des connaissances acquises (15min)

Module 4 : Maîtrise de l'élevage, du conditionnement et de la conservation (120 min); Laure Cayla - 06 juillet 2022

Tour de table, (10 min)
Savoir gérer l'oxygène de mes vins rosés (30min)
Les grands leviers de l'élevage en cuve, bois et sur lie ? (30min)
Comment assurer un bouchage optimal de mes vins rosés ? (30min)
Test des connaissances acquises (10min)

Evaluation de la formation (10 min)

MODALITE DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRECIATION DE LA FORMATION

Emargement et attestation de présence et fin de formation
Questionnaire des connaissances acquises, Mise en situation
Fiche de satisfaction à chaud – Fiche de satisfaction à froid

MODALITE ET DELAIS D'ACCES / TARIFS / CONTACT

IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation est établie.
Toute demande de prise en charge doit être réalisée à l'inscription.
Possibilité de prise *en charge par des organismes financeurs*.
Pour plus d'informations sur la prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche
par Tel. : 04 66 80 68 45 ou par mail : isabelle.cuche@vignevin.com

- Tarif

250 € HT TVA en sus, au taux légal en vigueur par stagiaire.

Pour les abonnés Premium Vitiphère : 216€ HT TVA en sus, au taux légal en vigueur par stagiaire.

- Délai de réponse et Validation de l'inscription



Les formations IFV SERVICES

L'expertise des ingénieurs IFV à votre écoute

Validez l'inscription avant le 22/06/2022

- Contacts

Contact technique : CAYLA Laure - 0556161420 - laure.cayla@vignevin.com

Contact administratif : Isabelle CUCHE - 04 66 80 68 45 - isabelle.cuche@vignevin.com

PARTICIPANTS

IFV Services se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 6 stagiaires.
La formation est limitée à 15 stagiaires.

ORGANISATION DE LA FORMATION

En salle : NON

Sur le terrain : NON

En distanciel : OUI

MOYENS PEDAGOGIQUES / MOYENS TECHNIQUES

La formation aura lieu à distance sous ZOOM

ACCESSIBILITE DE LA FORMATION

Afin que cette formation soit accessible à tous, nous invitons les personnes qui ont besoin d'aménagements à nous le signaler en nous contactant directement.

Référent Handicap : Isabelle Cuche Tél : 04.66 80 68.45 - 06.38.27.76.01