

MATERIELS VINICOLES

Du 04 Juin 2024 au 06 Juin 2024

Centre du rosé- 70 avenue du Président Wilson- 83550 VIDAUBAN

Durée : 21 h

Horaires : De 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00.

Vous souhaitez approfondir vos connaissances sur le matériel vinicoles, cette formation est faite pour vous.

OBJECTIFS :

- Approfondir ses connaissances sur le matériel (embouteillage, maîtrise des températures, pressoirs, cuves, matériel de réception de la vendange).
- Acquérir les connaissances permettant
 - De comparer les modèles de matériel entre eux.
 - D'apprécier le caractère novateur d'une nouvelle fonctionnalité, d'un nouveau matériel et savoir différencier les diverses options proposées pour un même matériel
 - De définir les caractéristiques qui rendent le matériel plus économe en eau, en énergie et plus silencieux.

PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION :

- *Le 4 juin - Session 1 : Réception et conditionnement physique et thermique de la vendange, pressurage*

Accueil des participants et Tour de table, (15 min).

Partie introductive (1h00)

1.1. Réception de la vendange (45 min)

- Remorque de vendange (Classique, à double fond, inerté)
- Conquêts de réception
- Equipement d'éraflage et de tri de la vendange
- Equipements de transfert de la vendange (pompes à vendanges, tapis transporteurs)

1.2. Conditionnement thermique de la vendange (45 min)

- Equipements de refroidissement
- Equipement de chauffage de la vendange
- Equipement de flash détente et équivalent, alternatives

1.3. Equipements d'extraction des jus (45 min)

- Fouloirs
- Cuves d'égouttage / macération
- Pressoirs, avec un focus particulier sur les pressoirs à membrane, pneumatiques, inerté, avec spray de SO₂
- Autres équipements d'extraction (décanteurs, pressoirs continus en cours de développement)
- Déplacement sur Le Cannet des Maures et visite société GAI France (120 min)
- Visite cave (90 min)



➤ *Le 5 juin- Session 2 : Cuverie de fermentation et d'élevage, maîtrise des températures, élevage*

Accueil des participants, Tour de table et partie introductive (30min)

2.1. Cuverie de fermentation et d'élevage (90min)

- Matériaux constitutifs des cuves (béton, béton revêtu, Polyester fibres de verre, plastiques, aciers inoxydables)
- Cuverie de fermentation : en rouge, rosé et en blanc
- Equipements ou procédés « annexes » (inertage, équipements favorisant l'extraction des polyphénols)
- Cuveries spécialisées (remontage automatiques, pigeage, cuves rotatives)
- Point sur la récupération du CO₂ fermentaire

2.2. Equipements de maîtrise des températures (60 min)

- Systèmes frigorifiques
 - TAR / Groupes frigorifiques et pompes à chaleur
- Systèmes de production de chaleur
 - Chauffe-vin
 - Chaudières et hydro accumulateurs
 - Pompes à chaleur
- Echangeurs de chaleur
 - Echangeurs internes, externes
 - Systèmes de régulation

2.3. Equipements d'élevage et de stabilisation (60 min)

- Système d'inertage, générateur d'azote
- Micro-oxygénation

2.4. Equipements de transfert des vins (30min)

2.5. Nouveaux procédés et Equipement analytique (60min)

- Systèmes IRTF
- Analyseurs séquentiels

Autres équipement analytique (SO₂, Acidité total-pH, Oxygène dissous, CO₂, turbidimètre)

Visite de cave (90min)

➤ *Le 6 juin - Session 3 : Filtration et embouteillage*

Accueil des participants et Tour de table (30 min)

3.1. Equipements de clarification (1h30)

- Filtres rotatifs sous vide
- Filtres presse
- Filtres à alluvionnage
- Filtres à plaques et filtres lenticulaires
- Filtres à cartouches
- Filtres tangentiels

3.2 Equipements de préparation et mise en bouteille (2h00)

- Rinceuses
- Tireuses
- Boucheuses
- Capsuleuses

3.3 Matériels d'embouteillage (2h00)

Test des connaissances acquises et évaluation de la formation (30 min)

Bilan de la formation (30 min)



TARIF

850 € HT incluant le déjeuner

TVA en sus, au taux légal en vigueur.

– Date limite d'inscription : 13/05/2024

Validation dès réception de l'inscription

MODALITES DE SUIVI DES APPRENANTS ET D'APPRECIATION DE LA FORMATION :

Emargement et attestation de présence et fin de formation et certificat de réalisation

Questionnaire d'évaluation des objectifs ou mise en situation

Fiche de satisfaction à chaud

Fiche d'évaluation à froid

PARTICIPANTS :

L'IFV se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 10 stagiaires. La formation est limitée à 30 stagiaires.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

<input checked="" type="checkbox"/>	En salle
<input checked="" type="checkbox"/>	Sur le terrain
<input type="checkbox"/>	En distanciel

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

CONTACTS :

Contact Technique : DESSEIGNE Jean-Michel : 04 66 20 67 01

Contact Administratif : Isabelle CUCHE : 04 66 80 68 45

IFV 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'information sur la prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche

Par téléphone : 04 66 80 68 45

Ou par mail : isabelle.cuche@vignevin.com

PRE REQUIS / PUBLIC CONCERNE :

Filière vinicole / FranceAgriMer

FORMATEURS / INTERVENANTS :

DESSEIGNE Jean-Michel, Ingénieur IFV, Expert en Matériel Œnologique

DAVAUX Francois, Ingénieur IFV, Expert en Œnologie

EQUIPEMENTS NECESSAIRES :

Chaussures fermées + véhicules pour visites des sites.

MOYENS PEDAGOGIQUES / TECHNIQUES :

Documents fournis : PDF du diaporama

Photos de matériel

Visites pédagogiques Caves de production et visite de l'usine Gai France (Entreprises leader en matériel d'embouteillage)

Des ressources pédagogiques vous seront remises pendant ou après la formation.

