VITICULTURE-OENOLOGIE

Version du 07/10/21

Maîtriser la fermentation alcoolique des vins

Formation courte

> Comprendre la fermentation alcoolique des vins, le rôle des levures dans le processus de fermentation.

> Connaître les différentes méthodes de lancement de fermentation

> Inventorier les levures sèches

Contenu de la formation

- **Présentation du phénomène biochimique des fermentations alcooliques**
- **Présentation des microorganismes et de la biologie des levures**
- **Les différentes méthodes de lancement de la fermentation : expérimentation en laboratoire**
- **Points sur les connaissances et le marché des LSA**
- **Présentation de différentes méthodes de pied de cuve**

Moyens et modalités pédagogiques

Moyens pédagogiques

- Salle de cours dédiée à la formation
- Supports écrits
- Equipement informatique
- Une exploitation viticole, un chai et un point de vente
- Une équipe pédagogique avec un formateur référent, formateurs, assistant de formation et accompagnatrice socio-professionnelle

Modalités pédagogiques

- Des mises en situation pratique en laboratoire
- Echanges

Dates :
2 septembre 2021

Durée :
7h

Public concerné :
Salariés viticoles et chefs exploitants

Financement :
La formation est financée par OCAPIAT (pour les salariés) et VIVEA (pour les chefs exploitants)

Intervenant :
Mélanie Cunin

La réussite se cultive ici.

EdgardPisani
Centre de Formation Professionnelle
Montreuil-Bellay

Membre de :
Génération GRAND'R
Les métiers du vivant, l'esprit GRAND ouvert

Modalités pratique et d'inscription

- Compléter et retourner la fiche d'inscription à télécharger sur le site internet
- Une fois les pré-requis validés, le stagiaire reçoit une convention de formation (un document obligatoire, contractuel et nominatif)
- Valider l'inscription en complétant (signature et cachet d'entreprise) et retournant la convention adressée par le CFPPA

Après acceptation, le candidat reçoit un mail de confirmation d'inscription. Une convention de formation précisant notamment le lieu, la date, les horaires et le programme d'action est envoyée au stagiaire environ 10 jours avant le stage.

** Sans réception d'une convention de formation valide par le stagiaire, la place en formation ne sera pas maintenue et les conditions générales seront appliquées.*

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.

© Christophe Martin

Modalités d'évaluation/validation

Evaluation formative. Attestation de compétences

Public concerné - Pré-requis

Formation ouverte aux salariés viticoles et aux chefs exploitants.

© Christophe Martin

Contact : Raphaël HAMZA - T. +33 (0)2 41 40 21 30
raphael.hamza@educagri.fr
Assistante formation : Corinne RESCHE - T. +33 (0)2 41 40 21 30
corinne.resche@educagri.fr

→ pisani49.fr

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté Égalité Fraternité

vivea

CAPIAT

CFPPA Edgard Pisani
BP 10007, Route de Méron
49260 — Montreuil-Bellay
T. +33 (0)2 41 40 21 30
cfppa.montreuil-bellay@educagri.fr