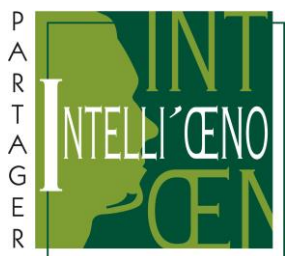
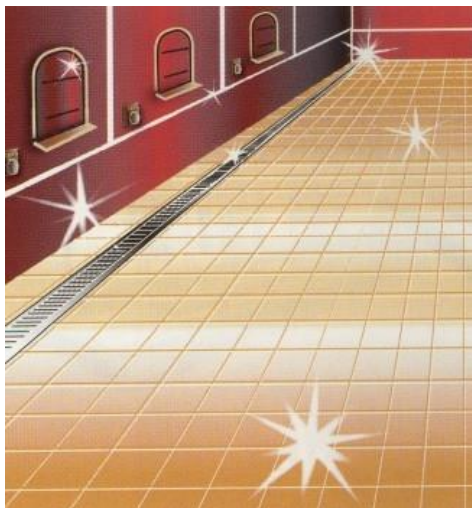


Formation

Hygiène en cuverie et pompes à vin



LA SCIENCE DU VIN

INTELLIOENO SAS

7C Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE
France
Tél. 06 12 74 08 90

e-mail: christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Programme et méthodologie

METHODOLOGIE

- ⇒ Actualiser ses connaissances en terme de législation sur l'hygiène
- ⇒ Connaître et reconnaître les défauts associés à un manque d'hygiène des vins, en dégustant des vins reconstitués
- ⇒ Maîtriser les règles de base d'hygiène : protocoles, produits, matériels
- ⇒ Se retrouver dans les propositions commerciales de produits
- ⇒ Echanges d'expériences avec présentation de nombreux exemples de terrain
- ⇒ Approfondissements par des exercices pratiques et un bilan hygiène complet en cuverie et ateliers de tirage/dégorgement (avec analyses microbiologiques)



Programme et méthodologie

PROGRAMME (le programme détaillé complet est joint en annexe)

- 1/ **L'hygiène en cuverie**: législation, exigences qualité, sécurité, panels produits, risques sur les vins, protocoles d'hygiène et leurs contrôles,...
- 2/ **Les pompes à vins**: connaissances de tous les fonctionnements de pompes (films), avis sur les avantages et inconvénients (nettoyabilité, oxygénation.)...
- 3/ **Implication des formés** tout au long de la journée de formation: dégustations de vins à défauts, mise en situation. BILAN HYGIENE EN CUVERIE L'APRES-MIDI.

Présentation de ce cours basée sur:

- les connaissances théoriques (veille réglementaire et bibliographique)
- l'expérience de terrain (trois décennies) de plusieurs œnologues avec plus de 300 bilans hygiène réalisés en cave par Christophe Gerland

La Partie « PRATIQUE » se fera l'après-midi dans les chais de la maison qui nous accueille (pressoirs, cuverie et dégorgement)

Bulletin d'inscription

Un bulletin par stagiaire

Stagiaire:

Nom

Prénom

Fonction

Entreprise:

Raison sociale

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète

Tél

Mobile

Fax

e-mail

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

Formation - Hygiène en cuverie et pompes à vins

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard trois semaines avant le jour de la formation, accompagné du règlement par chèque, à l'ordre de l' **UNIVERSITÉ DU VIN**.
NOUS CONTACTER AVANT ENVOI : 0612740890.



INTELLI'OENO SAS

7C Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE
France
Tél. 06 12 74 08 90

e-mail : Christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation, une feuille de présence vous sera envoyée. Intelli'oeno travaille en partenariat avec **UNIVERSITE DU VIN**, organisme formateur agréé QUALIOP1, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme collecteur habituel.

Je souhaite m'inscrire à la formation hygiène en cuverie et pompes à vins suivante (8h à 17h30) :

LES RICEYS – Château de Taisne

Le 25 mars 2025

URVILLE – Champagne Drappier

Le 26 mars 2025



♦ Compréhension des exigences d'hygiène en cuverie

♦ Appropriation des règles d'hygiène pour application pour toutes circonstances

♦ Synthèse impartiale de la proposition commerciale des pompes à vins



♦ Mise en pratique des préconisations d'hygiène

♦ Sniffing et dégustation des défauts des vins relatifs à un manque d'hygiène

La Partie « PRATIQUE » se fera l'après-midi dans la cave (pressoirs-cuverie-dégorgement)

Coût de la formation:

750 € HT par participant, soit 900 € TTC

NB remise de 5% si règlement envoyé avec l'inscription

–10% pour 2 ou 3 personnes –15% au-delà de 3

Remises non cumulables et consenties uniquement en cas de règlement envoyé avec l'inscription