

Compréhension des défauts du vin



Objectifs

Découvrir et comprendre l'origine des défauts du vin, les expliquer et pouvoir les éviter et les corriger.

Contenu

- Défauts liés à la microbiologie du vin: la réduction, l'acidité volatile, les brettanomyces, le gout de souris.
- Défauts liés à la matière première et la chimie du vin: oxydation, verdeur, pyrazine, amertume etc..
- Les troubles: précipitation tartrique, précipitation protéique, reprise de fermentation alcoolique
- base du ménage au cordeau
- Découverte de différents outils de labour
- Prise en main des outils avec le cheval
- Dégarnissage

Modalités pédagogiques

Nombre maximum de 10 participants par formateur.
Des supports de cours de qualité avec schémas explicatifs et illustrations
Des formateurs expérimentés et en situation professionnelle pour un partage d'expériences et de connaissances approfondies.
Mises en situation sur ateliers spécifiques et mises en application selon les différentes situations.
L'évaluation se déroule en situation professionnelle reconstituée pour observer les gestes et attitudes du candidat.

Taux de satisfaction ★★★★★ 0 %

La formation n'a pas été mise en œuvre

Contact

02 97 24 34 45 ou 46

apprentissage-FC@kerplouz.com



KERPLOUZ LASALLE
Route du Bono - BP 40417
56404 AURAY Cedex

Prérequis

salariés ou chef d'entreprise agricole, particulier initié au monde du vin

Public

Salariés ou chef d'entreprise agricole

Accessibilité handicap :

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Durée et tarif

Durée : 1 jour

Tarif : 250 €

Prise en charge possible nous contacter

Lieux et dates

Lycée/AFG Kerplouz LaSalle, Route du Bono, AURAY

Ou lieu à définir avec l'entreprise

Dates: 20 janvier 2025

Formateurs

Joel HENO

SOMMAIRE

Kerplouz
Auray LaSalle

