

Formation



Microbiologie appliquée du vin

5 mars 2019 - Vaucluse (84)

Objectifs de la formation :

Acquisition de compétences théoriques et pratiques sur la microbiologie du vin.
Adapter sa vinification par l'observation microscopique de son vin.

Public visé : Viticulteurs vinificateurs intéressés par la microbiologie du vin.
Pas de pré-requis nécessaire.

Coût de la journée : Fonction du nombre d'inscrits

Pour les cotisants VIVEA : prise en charge partielle de la formation par VIVEA
(agriculteurs à titre principal, secondaire, cotisants solidaires, porteur de projet avec attestation valide du PAI)

Autres cas : nous consulter, devis à la demande.

Pour tous : **chèque de réservation obligatoire de 50€*** à l'ordre de l'**ADEAR 84**, le chèque ne sera encaissé qu'en cas de désistement moins de 48h avant le début de la formation.

Durée de la formation : 1 jour / 9h-17h / Repas tiré du sac le midi

Une attestation de formation sera délivrée à chaque stagiaire suite à la formation.

Programme détaillé au dos >>

Renseignements et inscription :

ADEAR de Vaucluse
MIN 51
15 avenue Pierre Grand
84953 CAVAILLON CEDEX
tel : 04 90 74 19 86
mail : contact@adear84.fr

N° SIRET : 50813361800019

Retrouvez
nos formations sur :

www.adear84.fr
www.inpact-paca.org



Microbiologie appliquée du vin

5 mars 2019 - Vaucluse (84)

Programme de la formation :

avec **Lucile PIC, Responsable de laboratoire et Experte en microbiologie du groupe ICV.**

> Rappels microbiologiques

- Connaître les principaux micro-organismes du vin et leurs effets: agents de fermentation et agents d'altération

> Dénombrements au microscope

- Matériel nécessaire à la mise en place d'observation microscopique
- Choisir la bonne technique de préparation d'un échantillon en fonction du stade du process et acquérir une méthode de dénombrement fiable.
- Savoir distinguer les levures mortes des autres.

> Identification des micro-organismes

- Distinguer les levures des bactéries
- Distinguer les différentes levures (Saccharomyces ou non)
- Distinguer les bactéries acétiques des lactiques et ses différentes espèces

> Analyse d'échantillons représentatifs

- Acquérir une méthode pour effectuer un échantillon représentatif de la cuve et connaître les précautions contre les contaminations

Modalités pédagogiques :

Supports avec photos de micro-organismes. Manipulations et observations au microscope sur échantillons préparés et issus de vos caves.

Renseignements et inscriptions :

Solène Ballet, animatrice ADEAR 84 : solene.ballet@adear84.fr / 06 33 68 29 70



CREDIT D'IMPOT A LA FORMATION

Tout chef d'entreprise au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il va en formation. Celui-ci est calculé sur la base du SMIC horaire dans la limite de 40 heures par an.

Plus de renseignements :
www.vivea.fr

ETRE REMPLACER POUR PARTIR EN FORMATION

Afin de vous permettre de vous faire remplacer pendant que vous êtes en formation, certains départements/ régions, ont signé des conventions entre VIVEA et le service de remplacement pour réduire le coût de ce service.

Plus de renseignements :
www.servicederemplacement.fr

