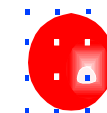


Stages	Thèmes	Destinataires	Durée	Dates
<input type="checkbox"/> Fondamentaux de l'élaboration des vins	Transformation du raisin en vin : Qualité de la matière première, fermentations, itinéraires classiques d'élaboration des vins. Notions sur la composition chimique du vin. Les différents types d'élevage et le vieillissement des vins. Introduction à la dégustation œnologique.	Commerciaux Techniciens	1 journée	25 février 2010
<input type="checkbox"/> Stratégie de protection de la vigne	Lutte contre les maladies cryptogamiques, ravageurs, virus et phytoplasmes. Lutte conventionnelle et stratégies alternatives ou complémentaires.	Viticulteurs Cadres techniques	½ journée	4 mars 2010
<input type="checkbox"/> Gestion des risques microbiologiques Cas des levures <i>Brettanomyces</i>	La levure <i>Brettanomyces</i> : Carte d'identité. Influence des pratiques œnologiques sur son développement. Comment détecter, contrôler ou éviter le développement de <i>Brettanomyces</i> . Impacts sensoriels d'un développement de <i>Brettanomyces</i> .	Viticulteurs Maîtres de chai Cadres techniques Œnologues	½ journée	11 mars 2010
<input type="checkbox"/> Climat et viticulture	Les fondamentaux de la climatologie. L'influence du climat sur la biologie de la vigne et la maturation du raisin. Les conséquences du climat sur la gestion de la pression phytosanitaire. Changements climatiques et viticulture.	Viticulteurs Cadres techniques Œnologues	1 journée	18 mars 2010
<input type="checkbox"/> Mise en œuvre du collage des vins blancs et rouges : Impact sensoriel	Rappel théorique sur le collage : Objectifs du collage et mécanisme d'action, les différentes colles et co-adjuvants, le surcollage. Démonstration de l'incidence du collage sur les vins (nature et dose) par la pratique.	Viticulteurs Maîtres de chai Cadres techniques Œnologues	½ journée	29 avril 2010
<input type="checkbox"/> Filtration des vins	Bases de la filtration. Techniques usuelles de filtration frontale : sur terre, plaques et membranes. Filtration tangentielle. Dernières innovations en matière de filtration.	Viticulteurs Maîtres de chai Cadres techniques Œnologues	½ journée	24 juin 2010



Stages	Thèmes	Destinataires	Durée	Dates
<input type="checkbox"/> Paramètres influant sur la conservation des vins en bouteilles	Mécanismes d'oxydation des vins et risques microbiologiques lors de la conservation. Apport d'oxygène lors de la mise en bouteille. Rôle du bouchage. Reconnaissance organoleptique des défauts.	Viticulteurs Maîtres de chai Cadres techniques Œnologues	1 journée	5 juillet 2010
<input type="checkbox"/> Evaluation des pratiques œnologiques par la dégustation	Rappel pratique sur la réalisation d'une séance d'analyse sensorielle comme technique d'analyse et la mise en œuvre d'une expérimentation. Dégustation pratique et comparaison de vins issus de pratiques œnologiques différentes.	Viticulteurs Maîtres de chai Cadres techniques Œnologues	½ journée	25 novembre 2010
<input type="checkbox"/> Le vin et le bois	Bois d'intérêt œnologique. Echanges de matière entre le bois et le vin. Apports du bois au vin. Pratiques œnologiques usuelles.	Viticulteurs Maîtres de chai Cadres techniques Œnologues	½ journée	2 décembre 2010

Les programmes détaillés et les formulaires d'inscription sont téléchargeables sur notre site internet www.u-bourgogne.fr/CESEO rubrique Prestations/Formations ou vous sont adressés sur demande (ceseo@u-bourgogne.fr, Tél. +33 (0)3 80 39 91 29, Fax. +33 (0)3 80 39 62 65)

TARIFS: 250 € H.T. pour les sessions en ½ journée
450 € H.T. pour les sessions en journée entière

Ces stages rentrent dans le cadre du Droit Individuel à la Formation (DIF).