



## Catalogue de formations

### Œnologie générale

**Savoir vinifier, comprendre les mécanismes impliqués dans la vinification**

- La vinification des vins blancs, rosés, rouges et effervescents
- Microbiologie des vins, fermentation alcoolique et malolactique
- Les défauts du vin (origine, détermination chimique et sensorielle, prévention et correction)
- Biotechnologie et utilisation des enzymes en œnologie
- Le collage des vins
- Gestion et mesure du dioxygène en œnologie

### Gestion, stratégie et conception de cave

**Gestion du matériel et des bâtiments de vinification.**

**Développement durable et éco-conception en cave.**

- Méthodologie d'achat du matériel de cave (dimensionnement, calcul de cout, étude, subventions)
- Stratégie d'organisation de cave de vinification
- Conception et éco-conception de cave de vinification

### Procédés œnologiques

**Savoir vinifier, compréhension approfondie des procédés œnologiques.**

- Transport, réception et tri du raisin
- L'extraction des jus (fouillage, égouttage et pressurage)
- Le débouillage des moûts
- Cuverie, pompe et conduite
- Gestion du gaz carbonique en œnologie
- Préparation des vins au conditionnement
- Gestion du froid, procédés thermiques
- Stabilisation tartrique
- La filtration des vins
- Le conditionnement

### Boissons distillées

**Savoir produire et déguster des boissons distillées**

- Mise en œuvre des matières premières
- Alambics et distillation
- Valorisation et élevage des distillats
- Initiation à la dégustation des eaux-de-vie (dégustation)
- Découverte par produit et région : whisky, rhum, Cognac, Armagnac, Absinthe, fruits...
- Formation et entraînement de jury expert (analyse sensorielle)

## OenoΔ1s

*Formation, conseil scientifique et technique en procédés œnologiques et boissons distillées  
(+33 661 59 65 81 - oenodis@free.fr - Organisme de Formation N°93840428484)*

## Niveaux et formes d'enseignements

J'enseigne à tous types de public : universitaire (Bachelor, Master), technicien (BTS, bac pro) et amateur, grand public.

Les formations peuvent se faire en présentiel et/ou à distance, sous formes de cours frontaux, travaux pratiques, dégustation, exercices, études de cas, apprentissage par projet...

### Exemple de formation

- Cours pour les DNO de Dijon : *Ecoconception des vins* (Institut Jules Guyot, Dijon)
- Cours pour les licences pro Conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole : *Stratégie de conception et d'organisation de cave* (Université de Dijon, Macon).
- Cours à distance pour les Bachelors en œnologie de Changins : *La filtration des vins* (Changins, Nyon, Suisse, à distance)
- Cours pour Bachelor in enology of Bordeaux : *Wine process : Filtration, stabilization and packaging of wine*, (Bordeaux Science Agro, Bordeaux)
- Expertise et formation à distance pour *Certification de Qualification Professionnel pour Distillateurs* (Distillerie Wolfberger, Colmar)
- formation professionnelle en entreprise : *Préparation et conditionnement des vins en outres souples* (Technibag, Villefranche/Saône)
- Formation et entraînement de jury expert AOC Marc de Gewurztraminer, (CFPPA de Rouffach, Maison des vins de Colmar)
- Master Class : Fines et Marcs des Côtes du Rhône (Découverte en Vallée du Rhône, Avignon)
- Soirée d'initiation à la dégustation (Distillerie de Saconnex d'Arves, GE, Suisse)