

Public	Cœnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, techniciens.
Durée	1/2 journée
Tarif	170 € HT
Intervenants	C. GERLAND

Objectifs de la formation

Actualisation des connaissances sur les éléments nécessaires à une bonne cinétique de la fermentation alcoolique et sur l'impact qualitatif de la fermentation alcoolique. Aspects pratiques sur la gestion de la place en cuverie et la gestion des frigos.

Méthodologie

Actualisation des connaissances puis travail sur un logiciel de simulation des fermentations.

Contenu de la formation/programme

- Les éléments nutritifs nécessaires à la levure et leur impact sur la cinétique fermentaire (60 min) :**
 Sucres (importance de l'acclimatation en forte concentration), azote, vitamines (point sur les vitamines autorisées, et celles utilisées en Californie, Australie, Afrique du Sud), oxygène, lipides, autres...
- Arômes, polysaccharides,... produits par la levure : actualisation sur l'état de l'art (30 min) :**
 Nouvelles connaissances sur les arômes des cépages, impact des levures sur les arômes variétaux, les nouvelles levures sur le marché (non *Saccharomyces*, breeding...), impact de la nutrition et de la température sur ces paramètres
- Impact pratique de quelques critères importants sur la cinétique fermentaire (45 min) :**
 Température, profils de température, azote, autres facteurs
- Calculs des besoins énergétiques lors de la fermentation alcoolique (30 min) :**
 Modèles théoriques, applications pratiques actuelles, comment dimensionner son groupe de froid (approches externes selon expérience INRA et contacts avec différents fabricants)
- Gestion de la place en cuverie et de la demande énergétique (frigos) : quelques exemples pratiques avec l'utilisation du logiciel SOFA® (45 min) :**
 Cas d'une cuverie de vins blancs et d'une cuverie de vins rouges

Outils pédagogiques

Présentation (par vidéo-projection) issues de nombreux résultats de travaux de recherche, simulations réalisées avec le simulateur de fermentations alcooliques SOFA®, développé par l'INRA Montpellier, fourniture d'un Cdrom de la présentation.