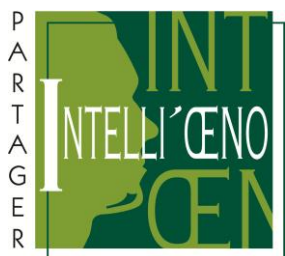
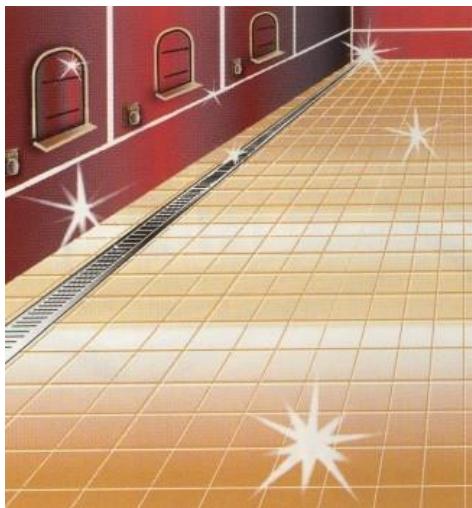


Formation

Hygiène en cuverie et pompes à vin



LA SCIENCE DU VIN

INTELLIOENO SAS

7C Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE
France
Tél. 06 12 74 08 90

e-mail: christophe.gerland@intellioeno.comsite web: www.intellioeno.com

Programme et méthodologie

METHODOLOGIE

- ⇒ Actualiser ses connaissances en terme de législation sur l'hygiène
- ⇒ Connaître et reconnaître les défauts associés à un manque d'hygiène des vins, en dégustant des vins reconstitués
- ⇒ Maîtriser les règles de base d'hygiène : protocoles, produits, matériels
- ⇒ Se retrouver dans les propositions commerciales de produits
- ⇒ Echanges d'expériences avec présentation de nombreux exemples de terrain
- ⇒ Approfondissements par des exercices pratiques et un bilan hygiène complet en cuverie et ateliers de tirage/dégorgement (avec analyses microbiologiques)



Programme et méthodologie

PROGRAMME (le programme détaillé complet est joint en annexe)

- 1/ **L'hygiène en cuverie**: législation, exigences qualité, sécurité, panels produits, risques sur les vins, protocoles d'hygiène et leurs contrôles,...
- 2/ **Les pompes à vins**: connaissances de tous les fonctionnements de pompes (films), avis sur les avantages et inconvénients (nettoyabilité, oxygénation.)...
- 3/ **Implication des formés** tout au long de la journée de formation: dégustations de vins à défauts, mise en situation. BILAN HYGIENE EN CUVERIE L'APRES-MIDI.

Présentation de ce cours basée sur:

- les connaissances théoriques (veille réglementaire et bibliographique)
- l'expérience de terrain (trois décennies) de plusieurs œnologues avec plus de 300 bilans hygiène réalisés en cave par Christophe Gerland

La Partie « PRATIQUE » se fera l'après-midi dans les chais de la maison qui nous accueille (pressoirs, cuverie et dégorgement) soit pour la Marne au Champagne Manceaux et dans une coopérative proche

Bulletin d'inscription

Un bulletin par stagiaire

Stagiaire:

Nom

Prénom

Fonction

Entreprise:

Raison sociale

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète

Tél

Mobile

Fax

e-mail

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

Formation - Hygiène en cuverie et pompes à vins

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard trois semaines avant le jour de la formation, accompagné du règlement par chèque, à l'ordre de l' **UNIVERSITÉ DU VIN**.
NOUS CONTACTER AVANT ENVOI : 0612740890.



INTELL'OENO SAS

7C Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE
France
Tél. 06 12 74 08 90

e-mail : Christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation, une feuille de présence vous sera envoyée. Intelli'oeno travaille en partenariat avec **UNIVERSITE DU VIN**, organisme formateur agréé QUALIOP1, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme collecteur habituel.

Je souhaite m'inscrire à la formation hygiène en cuverie et pompes à vins suivante (8h à 17h30) :

Rilly la Montagne

Le vendredi 21 novembre 2025



♦ Compréhension des exigences d'hygiène en cuverie

♦ Appropriation des règles d'hygiène pour application pour toutes circonstances

♦ Synthèse impartiale de la proposition commerciale des pompes à vins



♦ Mise en pratique des préconisations d'hygiène

♦ Sniffing et dégustation des défauts des vins relatifs à un manque d'hygiène

La Partie « PRATIQUE » se fera l'après-midi dans la cave (pressoirs-cuverie-dégorgement)

Coût de la formation:

750 € HT par participant, soit 900 € TTC

NB remise de 5% si règlement envoyé avec l'inscription

—10% pour 2 ou 3 personnes —15% au-delà de 3

Remises non cumulables et consenties uniquement en cas de règlement envoyé avec l'inscription