








Programme Formations Vivelys

Année 2010

Le 16 avril 2010

NOM	DUREE	CIBLE	NIVEAU	LIEU	DATE	TARIF
PILOTAGE DE LA MICRO-OXYGÉNATION	1 journée	Techniciens et Utilisateurs		Saint Emilion (33) Saint Cannat (13) Orange (84) Valence (26)	2 juin 29 juin 02 juin 10 juin	225€ H.T / personne (repas compris)
GESTION DE L'O₂ EN PRODUCTION	1 journée	Techniciens et Utilisateurs		Saint Emilion (33) Saint Cannat (13) Lattes (34) Orange (84) Valence (26)	15 juin 03 juin 06 mai 27 mai 15 juin	225€ H.T / personne (repas compris)
ASPECTS PRATIQUES DE LA GESTION DE L'O₂ DISSOUS	1/2 journée	Techniciens et Utilisateurs		Saint Cannat (13)	20 mai	150€ H.T / personne (repas compris)
GESTION DE L'EXTRACTION DES MOÛTS	1/2 journée	Techniciens et Utilisateurs		Saint Emilion (33) Saint Cannat (13) Lattes (34) Orange (84)	30 juin 15 juin 06 juillet 08 juillet	150€ H.T / personne (repas compris)
OPTIMISATION ET CONTRÔLE DES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES	1/2 journée	Techniciens et Utilisateurs		Saint Emilion (33) Saint Cannat (13) Lattes (34) Orange (84)	1er juillet 09 juin 08 juin 21 juin	150€ H.T / personne (repas compris)
PREVENTION ET DETECTION DU RISQUE BRETT	1/2 journée	Laboratoires		<i>Formation intra entreprise</i>	<i>Date sur demande</i>	600€ H.T / laboratoire
VIN ET BOIS	1 journée	Techniciens et Utilisateurs		Saint Emilion (33) Saint Cannat (13) Orange (84) Valence (26)	07 et 08 juillet 13 juillet 01 juillet 29 juin	225€ H.T / personne (repas compris)

PILOTAGE DE LA MICRO-OXYGENATION

Le 2 juin 2010 - Château Larmande - Saint Émilion

Le 29 juin 2010 - Château de Beaupré - Saint Cannat

Le 02 juin 2010 - Le Palais du Vin - Orange

Le 10 juin 2010- Comfort Inn Valence - Valence

L'objectif de cette formation :

- Transférer les bases techniques pour appréhender la micro oxygénation et contrôler l'apport d'oxygène en vinification et en élevage selon un objectif produit.

Au programme de cette journée :

Théorie

- Élevage des vins et objectif produit.
- Effet de l'oxygène sur les polyphénols.
- Conséquences pratiques de l'oxygène en vinification et élevage.
- Gestion de l'apport d'oxygène en vinification.
- Maîtrise de l'oxygène pendant l'élevage des vins.
- Optimisation de la préparation des vins avant la mise en bouteille.
- Approche de la gestion des gaz en œnologie.

Pratique

- Dégustation où l'apport d'oxygène a été maîtrisé en fonction d'un objectif produit.

Environnement pédagogique :

- Vidéo-projection
- Clé USB contenant les supports de formation
- Dégustation pédagogique

A qui s'adresse cette formation ?

- Aux techniciens et utilisateurs.

Pour quel niveau ?

- Niveau 1.

Combien de temps ?

- 1 journée (9h00 - 18h00)

Déjeuner autour de produits références Vivelys.

Tarif

- 225€ H.T. par participant (repas compris)

Cette formation peut être prise en charge par votre organisme collecteur de crédit formation. Vivelys est un organisme de formation enregistré sous le N° 72 40 00745 40.

GESTION DE L'O₂ EN PRODUCTION

Le 15 juin 2010 - Château Larmande - Saint Émilion

Le 03 juin 2010 - Château de Beaupré - Saint Cannat

Le 06 mai 2010 - Mas de Couran - Lattes

Le 27 mai 2010 - Le Palais du Vin - Orange

Le 15 juin 2010 - Comfort Inn Valence - Valence

L'objectif de cette formation :

- Transférer les bases techniques pour appréhender la gestion de l'oxygène dans sa globalité, à la fois pour mieux contrôler les apports volontaires et limiter les apports involontaires.

Au programme de cette journée :

Théorie

- Généralités sur l'oxygène: le gaz O₂, les réactions d'oxydations dans le vin
- La maîtrise des apports volontaires d'O₂ : limites et facteurs importants, oxygénation contrôlée des mouûts, apport pendant la fermentation alcoolique, apport pendant l'élevage.
- La maîtrise des apports involontaires (accidentels) : lors des pompages et transferts, pendant l'élevage, lors de la préparation à la mise, pendant la mise en bouteille.

Pratique

- Manipulation des outils de mesure terrain (mise en situation dans une cave).

Environnement pédagogique :

- Vidéo-projection
- Clé USB contenant les supports de formation
- Dégustation pédagogique

A qui s'adresse cette formation ?

- Aux techniciens et utilisateurs.

Pour quel niveau ?

- Niveau 1.

Combien de temps ?

- 1 journée (9h00 - 18h00)
Déjeuner autour de produits références Vivelys.

Tarif

- 225€ H.T. par participant (repas du midi compris).
Cette formation peut être prise en charge par votre organisme collecteur de crédit formation.
Vivelys est un organisme de formation enregistré sous le N° 72 40 00745 40.

ASPECTS PRATIQUES DE LA GESTION DE L'O₂ DISSOUS

Le 20 mai 2010 - Château de Beaupré - Saint Cannat

L'objectif de cette formation :

- Présentation des aspects théoriques et pratiques de la gestion de l'oxygène dissous, autour des expériences terrain Vivelys, pour une meilleure maîtrise de ce paramètre.

Au programme de cette journée :

Théorie

- Généralités sur l'oxygène:
le gaz oxygène, les réactions d'oxydations dans le vin.
- La maîtrise des apports involontaires (accidentels):
lors des pompages et transferts, pendant l'élevage, lors de la préparation à la mise, pendant la mise en bouteille.

Pratique

- Manipulation des outils de mesure terrain (mise en situation dans une cave).

Environnement pédagogique :

- Vidéo-projection
- Clé USB contenant les supports de formation
- Dégustation pédagogique

A qui s'adresse cette formation ?

- Aux techniciens et utilisateurs.

Pour quel niveau ?

- Niveau 1

Combien de temps ?

- 1/2 journée par participant (9h00 - 13h00)
Déjeuner autour de produits références Vivelys.

Tarif

- 150€ H.T. (repas du midi compris)
Cette formation peut être prise en charge par votre organisme collecteur de crédit formation.
Vivelys est un organisme de formation enregistré sous le N° 72 40 00745 40.

GESTION DE L'EXTRACTION DES MOÛTS

Le 30 juin 2010 - Château Larmande - Saint Émilion

Le 15 juin 2010 - Château de Beaupré - Saint Cannat

Le 06 juillet 2010 - Mas de Couran - Lattes

Le 08 juillet 2010 - Le Palais du Vin - Orange

L'objectif de cette formation :

- Présentation des aspects théoriques et pratiques de la gestion de l'extraction des moûts, en vue d'une optimisation de la valorisation des jus (gouttes et presses).

Au programme de cette journée :

Théorie

- Les types de vins blancs
- Les polyphénols du raisin
- Rôle des polyphénols sur les oxydations:
réactions enzymatiques, réactions chimiques
- Gestion de l'extraction des moûts,
- Traitements pré-fermentaires
macération sur bourbes, traitement O2CM

Pratique

- Dégustation de vins où le potentiel polyphénolique a été traité à l'O2CM.

Environnement pédagogique :

- Vidéo-projection
- Clé USB contenant les supports de formation
- Dégustation pédagogique

A qui s'adresse cette formation ?

- Aux techniciens et utilisateurs.

Pour quel niveau?

- Niveau 2.

Combien de temps ?

- 1/2 journée (9h00 - 13h00)
Déjeuner autour de produits références Vivelys.

Tarif

- 150€ H.T. par participant (repas du midi compris)
Cette formation peut être prise en charge par votre organisme collecteur de crédit formation.
Vivelys est un organisme de formation enregistré sous le N° 72 40 00745 40.

OPTIMISATION ET CONTROLE DES FERMENTATIONS ALCOOLIQUES

Le 1er juillet 2010 - Château Larmande - Saint Émilion

Le 09 juin 2010 - Château de Beaupré - Saint Cannat

Le 08 juin 2010 - Mas de Couran - Lattes

Le 21 juin 2010 - Le Palais du Vin - Orange

L'objectif de cette formation :

- Révision des différents paramètres fondamentaux de la gestion des fermentations en vue d'optimiser les procédés et éviter les pertes économiques dues aux fermentations languissantes ou à leurs arrêts.

Au programme de cette journée :

Théorie

- Mise en évidence des problèmes fermentaires.
- Les différents paramètres de la maîtrise des fermentations: généralités, aspects cinétiques de la fermentation, la gestion des levains, la gestion des apports d'azote, la gestion des apports d'oxygène, la gestion des températures, le contrôle des levures pendant la fermentation.
- Dynamique des systèmes non homogènes.
- Automatisation des procédés fermentaires : Pilotage des fermentations, sécurisation et construction de modèle.

Pratique

- Dégustation de différents exemples d'apports automatiques d'oxygène pendant la fermentation.

Environnement pédagogique :

- Vidéo-projection
- Clé USB contenant les supports de formation
- Dégustation pédagogique

A qui s'adresse cette formation ?

- Aux techniciens et utilisateurs.

Combien de temps ?

- 1/2 journée (9h00 - 13h00) *Déjeuner autour de produits références Vivelys.*

Pour quel niveau ?

- Niveau 2.

Tarif:

- 150€ H.T. par participant (repas du midi compris)
Cette formation peut être prise en charge par votre organisme collecteur de crédit formation.
Vivelys est un organisme de formation enregistré sous le N° 72 40 00745 40.

PREVENTION ET DETECTION DU RISQUE BRETT

Vous souhaitez que cette formation ait lieu dans votre laboratoire, contactez dès à présent le service commercial Vivelys pour fixer les modalités.

L'objectif de cette formation :

- Présentation du risque Brettanomyces et de ses conséquences, des différents moyens de le prévenir ainsi que des différents outils pour détecter ce contaminant.

Au programme de cette journée :

Théorie

- Généralité sur la levure Brettanomyces.
- Chronologie d'une contamination.
- Les risques financiers pour le producteur en cas de contamination.
- Les moyens de détection.
- Les prestations rentables et efficaces à proposer aux producteurs.
- Les points importants de la prévention du risque Brett: l'hygiène, les procédés, la gestion du SO₂, les moyens de décontamination.

Pratique

- Optimisation des analyses Brett et interprétation des résultats avec le Kit Brett: prise d'échantillons, mise en culture, lecture et interprétation du résultat.

Environnement pédagogique :

- Vidéo-projection
- Clé USB contenant les supports de formation
- Dégustation pédagogique

A qui s'adresse cette formation ?

- Aux laboratoires.

Pour quel niveau ?

- Niveau 1.

Combien de temps ?

- 1/2 journée (9h00 - 12h00)

Tarif:

- 600€ H.T. par laboratoire
Cette formation peut être prise en charge par votre organisme collecteur de crédit formation. Vivelys est un organisme de formation enregistré sous le N° 72 40 00745 40.

VIN ET BOIS

Les 07 – 08 juillet 2010 - Château Larmande - Saint Émilion

Le 13 juin 2010 - Château de Beaupré - Saint Cannat

Le 01 juillet 2010 - Le Palais du Vin - Orange

Le 29 juin - Comfort Inn Valence - Valence

L'objectif de cette formation :

- Présentation des aspects théoriques et pratiques de la relation vin et bois, autour des expériences terrain Vivelys, pour une meilleure compréhension et maîtrise de cette interaction.

Au programme de cette journée :

Théorie

- Généralités sur le bois en œnologie
- Mieux appréhender les composés du bois

Pratique

- Dégustations de vins boisés

Environnement pédagogique :

- Vidéo-projection
- Clé USB contenant les supports de formation
- Dégustation pédagogique

A qui s'adresse cette formation ?

- Techniciens et Utilisateurs

Pour quel niveau ?

- Niveau 1.

Combien de temps ?

- 1 journée (9h00 - 18h00)

Tarif:

- 225 € H.T. par participant (repas du midi compris)

Cette formation peut être prise en charge par votre organisme collecteur de crédit formation.

Vivelys est un organisme de formation enregistré sous le N° 72 40 00745 40.



NOS COORDONNÉES :



Domaine du Chapitre
170, bd du Chapitre
34750 Villeneuve-lès-Maguelone
France
Tel : +33 4 67 85 68 40
Fax : + 33 4 67 85 68 41
info@vivelys.com
www.vivelys.com

CONTACT :

Florence Clapié : florence.clapie@vivelys.com