

Plus de détails : www.isvv.fr

Titre	Objectifs	Durée	Tarif	Nbre de places min/max	Dates
DEGUSTATION					
WTA niveau 1 – Fondamentaux de la dégustation	Maitriser le vocabulaire de la dégustation et la découvrir la typicité des grands cépages	10h	370 euros	11/40	11 Janvier 2024
WTA niveau 2 Perfectionnement - Influence de la composition sur la perception des vins	Acquérir les connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation pour l'ensemble des vins en lien avec la physiologie du goût et la composition des vins	24h	1190 euros	9/40	13 au 15 Février 2024
WTA niveau 3 Spécialisation - Identité gustative et grands modèles de vins	Reconnaitre les spécificités aromatiques d'un cépage, identifier les spécificités des techniques de vinification et d'élevage et définir les grands modèles de vins par la dégustation.	24 h	1470 euros	7/40	19 au 21 Mars 2024
Savoir reconnaître les défauts du vin	Comprendre la genèse des défauts des vins pour mieux les éviter	14h	780 euros	8/40	15 au 16 Mai 2024
L'analyse sensorielle au service de la caractérisation de la qualité de vos vins : des outils méthodologiques au service de vos expérimentations	Connaître et maîtriser les bonnes pratiques et tests d'analyse sensorielle	7h	350 euros	9/40	7 Décembre 2023
VINIFICATION					
Vinification-Elaboration des vins rouges	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins rouges	21h	870 euros	11/40	2 au 4 Avril 2024
Vinification-Elaboration des vins blancs et rosés	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins blancs et vins rosés	14h	680 euros	11/40	22 au 23 Mai 2024
Vinification-Elaboration des vins liquoreux	Apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins liquoreux	14h	680 euros	10/40	19 au 20 Juin 2024
Optimiser la filtration des vins	Appréhender les différents procédés de filtration: fonctionnement, mécanismes de colmatage et filtrabilité	7h	350 euros	9/20	6 Mars 2024
Management des gaz en vinification	Appréhender le management des gaz dissous de la réception de la vendange à la mise en bouteille	7h	350 euros	9/20	6 Juin 2024
Elaborer sa propre bière : principes généraux	S'initier aux différents processus et grandes lignes de fabrication de la bière	7h	350 euros	9/40	15 Novembre 2023
Comment réduire les doses du SO2 en vinification ?	Identifier les rôles du SO2 dans la vinification pour mieux maîtriser ses apports	14h	620 euros	10/20	26-27 Juin 2024
Les levures non-Saccharomyces : nouvelles applications à l'heure des transitions	Savoir utiliser les levures Non-Saccharomyces aux propriétés technologiques d'intérêt (bioprotection, bioacification...) dans un contexte de transitions	7h	350 euros	9/20	29 Mai 2024
Certificat Individuel de l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques - Filière viti-vinicole - CIPP DENSA (Décideur En Entreprise Non Soumis à Agrément) et CONSEIL					
CIPP1 DENSA – primo formation + test CIPP2 DENSA – renouvellement CIPP2 CONSEIL – renouvellement	Stage à la demande : contactez directement le service FTLV isvv.fc@u-bordeaux.fr pour organiser les sessions				
Test CIPP DENSA – primo ou renouvellement Ou Test CIPP CONSEIL – primo ou renouvellement	Valider les connaissances sur la réglementation et la maîtrise des risques liés à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques- Test officiel DRAAF-CIPP	3h	130	6/20	1 session par mois de Novembre à Juin chaque premier mardi de mois

INSTITUT des SCIENCES de la VIGNE et du VIN Formations Professionnelles Courtes 2023-2024 (suite)

Plus de détails : www.isvv.fr

Titre	Objectifs	Durée	Tarif	Nbre de places min/max	Dates
OENOTOURISME					
Gestion évènementielle de la dégustation : optimiser la dégustation de son vin à la propriété	Donner les clés théoriques et pratiques de la mise en place optimale d'un évènement lié à la dégustation au sein d'un domaine viticole	7h	350 euros	9/20	29 Novembre 2023
Développer une offre éco-oenotouristique	Connaître les bases du développement durable et de l'éco-conception pour l'appliquer à son offre oenotouristique	21h	870 euros	11/20	28 au 30 novembre 2023
Développer une stratégie numérique pour valoriser son offre commerciale et oenotouristique	Connaître et maîtriser les différentes stratégies et possibilités offertes par l'e-oenotourisme pour s'adapter à son domaine	21h	870 euros	11/20	16 au 18 Janvier 2024
Comment valoriser son domaine pour le tourisme ? Patrimoines et paysages au service de l'œnotourisme	Connaître et valoriser les différents éléments constitutifs et patrimoniaux de son vignoble pour attirer différents types et profils d'œnotouristes	21h	870 euros	11/20	26 au 28 Mars 2024
Blocs de DIPLOMES UNIVERSITAIRES					
Cycle 1 DUAD	Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté	48h	1500 euros	20/55	Tous les lundis matin et vendredis après-midi du 02 octobre au 17 novembre 2023
Cycle 2 DUAD	Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin	31h	1500 euros	20/55	Tous les lundis matin et vendredis après-midi du 20 novembre au 22 décembre 2023
Cycle 3 DUAD	Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration	48h	1500 euros	20/55	Tous les lundis matin et vendredis après-midi du 8 janvier au 8 mars 2024
Cycle 4 DUAD	Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin	51.5h	1500 euros	20/55	Tous les lundis matin et vendredis après-midi du 11 mars au 24 mai 2024
Cycle 1 DUIO	Maîtriser les aspects techniques et historiques du vignoble pour mieux le gérer	50h	1500 euros	15/25	10 jours répartis sur deux semaines : du 15 au 18 Janvier et du 12 au 16 Février 2024
Cycle 2 DUIO	Appréhender les étapes de la vinification et connaître les différents types de vins	50h	1500 euros	15/25	10 jours répartis sur deux semaines : du 11 au 14 Mars et du 08 au 12 Avril 2024
Cycle 3 DUIO	Communiquer autour du vin et s'initier à la dégustation	50h	1500 euros	15/25	10 jours répartis sur deux semaines : du 13 au 17 Mai et du 10 au 14 Juin 2024