

Stabilisation et conservation
des vins
Perfectionnez-vous
dans la post-vinification



Formation continue adossée

Dates

Janvier 2027 (1 semaine)

Lieu

L'Institut Agro - Campus de La Gaillarde
[2, place Pierre Viala, 34 060 Montpellier](#)

Public

Salariés ou demandeurs d'emploi
Étudiants internationaux
Toute personne dans le domaine vigne et vin et répondant
aux pré-requis

Responsable pédagogique

Patrice LALLEMAND

Lien web**Certification**

L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences.

Contact

Pôle formation continue courte

E-mail : safco-formations-courtes@institut-agro.fr Tél : 04 99 61 30 27

Adresse : L'Institut Agro Montpellier – 2 place Pierre Viala Campus La Gaillarde
34 000 MONTPELLIER

SIRET : 130 026 222 00013

Dans le domaine de la vinification, les processus post-vinification jouent un rôle crucial pour assurer la clarté, la stabilité et la qualité du vin. Des instabilités colloïdales à la stabilisation microbiologique et aux techniques d'emballage, chaque étape est essentielle pour préserver l'essence des grands vins.



Objectifs

Les objectifs de cette formation sont :

- ☐ Comprendre les principaux changements physico-chimiques et les altérations susceptibles de se produire dans les vins.
- ☐ Connaître les méthodes utilisées pour évaluer les risques et les techniques de stabilisation (opérations unitaires, collage, additifs) mises en œuvre pour les prévenir et assurer la conservation du produit.
- ☐ Acquérir des bases théoriques et pratiques pour la mise en œuvre et le contrôle des opérations unitaires utilisées pour la clarification du vin (moût) et sa stabilisation microbiologique.
- ☐ Avoir des connaissances de base sur les technologies d'emballage du vin.

Contenu et programme

Le contenu de cette formation :

- 1- Clarification et stabilisation du vin : nécessité et objectifs.
- 2- Principales instabilités colloïdales dans les vins - évaluation des risques et méthodes de stabilisation.
- 3- Aspects théoriques et pratiques du collage du vin.
- 4- Clarification du vin (moût) : principes des différentes opérations unitaires et leur contrôle en œnologie (centrifugation/flottation, filtrations à bout fermé, microfiltration tangentielle).
- 5- Cristallisation des sels tartriques dans les vins : origine et méthodes de stabilisation (nucléation, croissance cristalline, impact des constituants du vin, tests TID, Tsat et ISTC 50, stabilisation à froid, électrodialyse, additifs).
- 6- Stabilisation microbiologique (filtration sur membrane, flash pasteurisation, pasteurisation, remplissage à chaud, pasteurisation tunnel).
- 7- Utilisation de SO₂ et autres additifs.
- 8- Production de bouteilles en verre, production de bouteilles en PET, inspection des bouteilles, embouteillage des bouteilles en verre, en PET, en Tetra Pak, en Bag in Box et en fûts, pasteurisation flash, pasteurisation, remplissage à chaud, filtration sur membrane, bouchons en liège, capsules couronnes, fermetures à vis, bouchons Vino Lok, ajustement et contrôle du niveau, étiquetage.

Modalités pédagogiques

Langue : Anglais courant.

Connaissance en viticulture et vinification (œnologues, sommeliers, vignerons).

Conditions d'admission

La fiche de candidature est à télécharger et à envoyer à patrice.lallemand@supagro.fr

À noter

Une formation en présentiel avec les étudiants du Master Européen VINIFERA.

Tarifs

3 500 €

Les repas, les hébergements et les déplacements ne sont pas pris en charge par L'Institut Agro Montpellier.

Tarif indiqué hors taxes, notre organisme étant assujetti à la TVA mais bénéficie d'une exonération pour la formation professionnelle continue conformément aux dispositions de l'article 261 du CGI.

Salariés avec financement employeur ou OPCO, exploitants agricoles avec prise en charge VIVEA, agents Cirad ou INRAe : tarif préférentiel (nous consulter)

Demandeurs d'emploi, personnes en autofinancement : tarif adapté (nous consulter)

Formation non éligible au CPF (Compte Personnel de Formation)

Dernière mise à jour - 19 février 2026