L'INSTITUT agro Montpellier

Procédés de vinification : maîtriser l'élaboration des vins

Formation continue adossée

Lieu	L'Institut Agro - Campus de La Gaillarde 2, place Pierre Viala, 34 060 Montpellier
Public	Salariés ou demandeurs d'emploi Étudiants français et internationaux Toute personne dans le domaine vigne et vin et répondant aux pré-requis
Responsable pédagogique	Patrice LALLEMAND
Lien web	
Certification	Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE L'article L.6316-4 II du code du travail reconnait 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

Explorez **la science du vin**, de l'ingénierie **pré-fermentaire** à la création de vins blancs, rosés et rouges. Maîtrisez **des processus tels que l'éraflage, le foulage, la macération et la fermentation**, ainsi que le **vieillissement en fût**.

Découvrez des techniques comme la **thermovinification**, **la macération carbonique, et les vins effervescents ou fortifiés**.

Découvrez les méthodes de **vinification innovantes**.

Objectifs

Les objectifs de cette formation :

- [ ] Acquérir des connaissances sur le processus de vinification des vins blancs et rosés.
- [ ] Comprendre le processus de vinification des vins rouges.
- [ ] Maîtriser les techniques de vieillissement des vins blancs et rouges (en cuve ou en fût).
- [ ] Découvrir les autres types de vins : effervescents, fortifiés, vins doux.

Contenu et programme

Le contenu de cette formation est :

1- Ingénierie des processus pré-fermentaires.

2- Vins blancs et rosés : Préparation du moût et du jus (éraflage, foulage, pressurage, ajout de SO2), et fermentation.

3- Vins rouges : Préparation du moût et du jus (éraflage, foulage, ajout de SO2), macération/fermentation, techniques de macération pour une extraction accrue, pressurage et fermentation malolactique (FML).

4- Vieillissement en fût pour les vins blancs et rouges.

5- Vins spéciaux et techniques particulières : Thermovinification, flash expansion, macération carbonique, méthodes de vinification spéciales, vins effervescents, vins fortifiés et vins affectés par le botrytis.

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.

Dernière mise à jour - le 8 juillet 2026