



Prise en
charge 100%

F2A - Distillation charentaise : approche qualité, dégustation, conservation

PUBLIC CONCERNÉ : Cette formation s'adresse à toute personne qui distille ou veut distiller, à celle qui vient de s'équiper d'un alambic ou qui a des contrats en eaux-de-vie rassises avec le négoce, et plus largement à tous ceux qui veulent améliorer leur pratique de la distillation à repasse - type cognac / whisky.

PRÉ REQUIS: Aucun.

OBJECTIFS : Intégrer l'importance de la préparation des vins et le traitement de l'eau de refroidissement. Conduire un cycle complet de distillation et appréhender les différentes méthodes. Identifier les défauts et leurs causes. Remplir les registres de distillation.

CONTENU DÉTAILLÉ

Vinification et élaboration des matières premières

- Conception d'un alambic charentais
- Dégustation des vins

Le refroidissement, son rôle qualitatif

- Gestion de l'eau et réglementation
- Surveillance et traitement de l'eau

Process de distillation charentaise

- Pratique de la distillation : chauffes d'eau, chauffes de vin et bonne chauffe
- Organisation du travail de distillation
- Les différentes méthodes de distillation
- Les analyses et leur interprétation

Formalités administratives

- Exigences réglementaires
- Calculs utiles au suivi de la distillation charentaise : exercices pratiques sur le registre de distillation

METHODE PEDAGOGIQUE

Approche théorique et pratique sous forme d'exercices de dégustation ciblés. Atelier de distillation.

Sanction: évaluation des acquis
certificat de réalisation

5/12 participants

DURÉE: 4 jours/28 heures

DATE et LIEU: 2 sessions par an au CIDS

HORAIRES : 9H – 17H30

Avis des stagiaires

« Formation très interactive »

JF.J. – Responsable de production

« Cette formation m'a permis de remettre à plat mon process de distillation qui s'est traduit par l'amélioration immédiate de la qualité de mes edv »

M.C. – Gérant

E
L
A
B
O
R
A
T
I
O
N