

**La Faculté d'œnologie – ISVV
organise le stage
Elaboration des vins liquoreux
du 7 au 9 avril 2009**

■ **OBJECTIF**

Ce stage s'adresse à toute personne souhaitant actualiser ses connaissances sur l'élaboration des vins liquoreux. Le point sera fait sur la qualité des raisins, la présence des différents microorganismes associés à *Botrytis cinerea*.

Visites techniques. Dégustation de vins français et étrangers.

■ **ANIMATEURS**

L'enseignement est assuré par MM D. DUBOURDIEU, P. DARRIET, JC. BARBE, et par des professionnels du secteur.

■ **ORGANISATION**

Ce stage, d'une durée de 24 heures, aura lieu du 7 au 9 avril 2009.

■ **ACCES ET SANCTION**

Aucun diplôme n'est exigé.

Un certificat d'assiduité est délivré à chaque participant ayant suivi l'ensemble du stage.

■ **INSCRIPTIONS**

Le nombre de places est limité à 30.

Les frais de formation sont fixés à 670 €.

Les demandes d'inscription sont reçues au Secrétariat du Service de Formation Continue de la Faculté d'œnologie - ISVV

210 Chemin de Leysotte

CS 50008

33882 Villenave d'Ornon

Tél. : 05 57 57 58 15. Télécopie : 05 57 57 58 13.

Courriel : oenofcontinue@oenologie.u-bordeaux2.fr

Télécharger le [bulletin d'inscription](#)

Web : <http://www.oenologie.u-bordeaux2.fr>



■ **PROGRAMME**

Généralité sur *Botrytis cinerea*.

Conditions pédo-climatique de son développement.

Importance d'une «bonne pourriture».

Microorganismes du raisin – Microbiologie.

Composition des moûts, sélection.

Substances responsables de la combinaison du SO₂.

Spécificité de la fermentation alcoolique des moûts de raisins riches en sucres.

Description des arômes des grands vins liquoreux.

Elevage en barriques.

Traitement de stabilisation.

Dégustations appliquées.

Visite technique.

Faculté d'œnologie - ISVV - 210 chemin de Leysotte - CS 50008 - 33882 Villenave d'Ornon

Tél. 33 (0) 5 57 57 58 58 - Fax. 33 (0) 5 57 57 58 13