

Qualité de la vendange mécanique

Objectif :

- Régler la machine à vendanger selon la qualité de la vendange sur pied.
- Evaluer la qualité de la vendange en réception.
- Estimer les incidences œnologiques en fonction de la qualité de la vendange.

Contenu :

- L'évolution des machines à vendanger.
- Préparer la vigne à une récolte mécanique.
- Les incidences d'une récolte mal maîtrisée.
- Réglages d'une machine à vendanger.
- Apprécier la qualité d'une vendange mécanique.
- Choix techniques à la réception en fonction de la qualité de vendange.
- Conséquences œnologiques en fonction de la qualité de la vendange.

Moyens pédagogiques :

Supports papiers, vidéoprojecteur,

Mode de validation des acquis :

Attestation de suivi de la formation, modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.

Intervenants :

Christophe Gaviglio : ingénieur agricole, IFV
P Sanchez : Œnologue, conseil œnologique

Durée : 1 Jour

Dates : 16 mars 2012

Lieu : Rouffach

Tarif 2012 :

<u>Statut</u>	<u>Tarif 2012</u>
Chef d'exploitation cotisant au VIVEA *	44 €
Salariés cotisant au FAFSEA	0 € (prise en charge totale par le fond de formation si renvoi du bulletin d'inscription FAFSEA)

Autres fonds de formation (AGEFOS, OPCA2, OPCALIA...)	220 €
---	-------

* si prise en charge par le comité VIVEA et justificatif de cotisation à jour.