

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.

OBJECTIF

Elaborer des eaux-de-vie de qualité et intégrer les exigences réglementaires.

PROGRAMME

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

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