



Prise en charge 100%

## F3 - Maîtriser les pratiques d'élaboration et de vieillissement d'un alcool brun

**PUBLIC CONCERNÉ:** Cette formation s'adresse aux professionnels impliqués directement ou non dans la production de spiritueux: responsable de chais, R&D, Qualité, laboratoire d'analyse....

**PRÉ REQUIS:** Une base scientifique et/ou une expérience de la production d'alcool est souhaitable.

**OBJECTIF:** Elargir son savoir-faire par l'étude des différentes pratiques d'élaboration propres à chaque catégorie de spiritueux bruns : vieillissement, préparation des coupes, stabilisation produit.

### PROGRAMME

#### La barrique

- La barrique : essences de bois, intérêt et obligations légales
- Conditions de stockage des fûts
- Acheter ses barriques
- Utiliser la barrique

#### Le vieillissement des EdV dans les fûts de chêne

- De la forêt au merrain
- Potentiel œnologique du bois de chêne
- Influence des techniques de tonnellerie
- De la barrique aux eaux-de-vie

#### Bases communes aux analyses et procédés d'élaboration des alcools bruns

- Techniques d'évaluation sensorielle des spiritueux
- Analyses (contrôle qualité – caractérisation)
- Les adjuvants (eau, boisé, sirop, caramel)
- Procédés d'élaboration (distillation, vieillissement, réduction, filtration, assemblage, finition)

### METHODE PEDAGOGIQUE

Alternance entre explication théorique et application pratique sous forme de dégustations.  
Visite d'une tonnellerie.

Sanction: Évaluation des acquis et certificat de réalisation.

5/12 participants.

DUREE: 3 jours/ 21 heures.

DATE ET LIEU : 2 sessions par an au CIDS

HORAIRES : 9h-17h30

#### Avis des stagiaires

« Intéressant et complet »

F.L. – Responsable contrôle qualité

«Une passionnante plongée dans les techniques qui permettent de réaliser des alcools haut de gamme »

S.D. – Responsable production