



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.

E
L
A
B
O
R
A
T
I
O
N

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