

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: Élargir son savoir-faire par l'étude des différentes pratiques d'élaboration propres à chaque catégorie de spiritueux.

PROGRAMME

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

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

Le vieillissement des EdV dans les fûts de chêne

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

Réglementation, caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques, élaboration des principaux alcools bruns

- Alcools de vin : brandy, armagnac, cognac
- Alcools de canne : rhum – cachaça
- Whiskies

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

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

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation

5/15 participants

DURÉE: 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