



## CAP **Vinicole** **CONDUITE DE VINIFICATION**

Conseils et suivi oenologiques, assistance technique et opérationnelle pour l'ensemble des travaux de cave, des vendanges à la mise en marché des vins.

### **POURQUOI** la Conduite de vinification ?

Parce qu'élaborer un grand vin nécessite expertise et méthode, les consultants-oenologues Vitivalor vous accompagnent de manière technique et opérationnelle, pour définir et mettre en oeuvre l'ensemble des itinéraires de vinification sur toutes les étapes de l'élaboration du vin.

### **POUR QUELS RÉSULTATS ?**

- Définition des itinéraires de vinification en fonction du millésime et des profils de vins souhaités.
- Définition des besoins en ressources et fournitures vinicoles.
- Achat des fournitures vinicoles / Gestion des appels d'offres / Suivi des approvisionnements.
- Réalisation des contrôles maturité.
- Suivi et conseils oenologiques sur l'ensemble des process de vinification et d'élevage.
- Interprétation des analyses de vin.
- Suivi organoleptique des vins.
- Réalisation des démarches administratives obligatoires : douanes, ODG.
- Mise en place de la traçabilité en cave et du plan d'hygiène.
- Mise en oeuvre, coordination et suivi des travaux.
- Points d'informations réguliers sur l'élaboration des vins.



### **Déroulement de l'intervention de CAP Vinicole** o **CONDUITE DE VINIFICATION**

- Visite technique préalable.
- Etablissement d'un cahier des charges technique et d'une estimation de budget.
- Visite de mise en place de la cave et des process de vinification et d'élevage.
- Visites de suivi et de dégustations régulières.
- Mise en place et coordination des prestataires et/ou des salariés le cas échéant.