

0247882421



Institut Français de la Vigne et du Vin

OFFRE DE STAGE

Niveau : BTS 2^{ème} année

Période de stage : septembre – octobre 2008 (vendanges – vinification)

Lieu : Institut Français de la Vigne et du Vin (ENTAV – ITV France)

46, avenue Gustave Eiffel – BP 39537

37095 TOURS CEDEX 2

Tél : 02 47 88 24 20 - Fax : 02 47 88 24 21

e-mail : laurence.guerin@itvfrance.com,

judith.langella@itvfrance.com

Contact : Laurence GUERIN

Indemnisation : Indemnité stage 398 €/mois

THEME DE STAGE :

- **Approche multicritères de la composition de la vendange, recherche de méthodologies innovantes, corrélation avec les vins :** l'étude consiste à mettre au point un test prédictif par l'utilisation des caractéristiques spectrales (UV, visible, IR) d'un moût de raisin pour anticiper le type de vin probablement obtenu en fonction des itinéraires techniques d'élaboration.

Institut Français de la Vigne et du Vin (ENTAV-ITV France)

46, Avenue Gustave Eiffel – BP 39537 – 37095 Tours Cedex 2 – Tél. 02 47 88 24 20 – Fax 02 47 88 24 21

Siège : Domaine de l'Espiguette – 30240 Le Grau du Roi - Tél. 04 66 51 62 53 – Fax 04 66 53 29 16

www.entav.fr et www.itvfrance.com - Loi de 1948 – SIRET 775 878 390 00019 – NAF : 911 C

0247882421



Institut Français de la Vigne et du Vin

OFFRE DE STAGE

Niveau : BTS 2^{ème} année

Période de stage : septembre – octobre 2008 (vendanges – vinification)

Lieu : Institut Français de la Vigne et du Vin (ENTAV – ITV France)

46, avenue Gustave Eiffel – BP 39537

37095 TOURS CEDEX 2

Tél : 02 47 88 24 20 - Fax : 02 47 88 24 21

e-mail : pascal.poupault@itvfrance.com,

judith.langella@itvfrance.com

Contact : Pascal POUPAULT

Indemnisation : Indemnité stage 398 €/mois

THEME DE STAGE :

- **Vinification** : Les travaux confiés au stagiaire concernent l'élaboration de vins rouges et blancs, à partir de raisins issus d'essais viticoles sur l'homologation des nouvelles formulations phytosanitaires ou sur la connaissance du cépage Sauvignon : traitement de la vendange (pressurage, foulage, égrappage) et suivi de la cinétique fermentaire.