



OFFRE DE STAGE DE VINIFICATION **Production & Expérimentation Œnologique**

Lieu : INRAE Unité Expérimentale de Pech Rouge - 11430 GRUISSAN

Responsable de l'équipe Technologies Innovantes en Fermentation et Œnologie (TIFO) :
Evelyne Aguéra (Ingénieure d'Etude) evelyne.aguera@inrae.fr

Encadrants : Aurélien Andréini (Adjoint Technique) – aurelien.andreini@inrae.fr
Mathilde Bauducel (Technicienne) – mathilde.bauducel@inrae.fr
Maxime Beaujouan (Technicien) – maxime.beaujouan@inrae.fr
Delphine Bouissou (Assistante Ingénieure) – delphine.bouissou@inrae.fr

Transmettre CV et lettre de motivation au responsable d'équipe et aux co-encadrants

Pour toute demande de renseignements vous pouvez contacter M. Beaujouan au 0618122152.

Dates :

Début de stage souhaité le 17 août 2026 pour une période de 6 à 8 semaines.

Environnement :

L'Unité Expérimentale de Pech Rouge INRAE située à Gruissan dans l'Aude est spécialisée dans l'expérimentation vitivinicole. Elle a aussi une fonction de production et de commercialisation de vins. Elle est structurée de halles de technologie (cave vinicole), de laboratoires de caractérisation analytiques physico-chimiques et sensorielles, et d'un domaine viticole de 20 ha. La production annuelle de vins est d'environ 500hL. L'effectif du personnel permanent de l'unité est de 25 agents. Les expérimentations œnologiques ont pour axes majeurs de recherche l'expression du potentiel qualitatif existant dans les baies de raisin ou les vins, et le suivi en ligne et la maîtrise du déroulement de la fermentation alcoolique. Ces expérimentations sont réalisées dans les halles de technologie qui regroupent différents procédés qui permettent d'étudier des technologies innovantes applicables aux différentes phases de l'élaboration du vin.

Sujet :

Le sujet de stage portera sur une des thématiques de recherche de l'Unité : la diminution des intrants en vinification, les vins sans alcool ou à faible degré, les vinifications de variétés tolérantes aux maladies cryptogamiques, l'amélioration de l'extraction de molécules d'intérêt au cours des vinifications : composés aromatiques, polyphénols, polysaccharides, ... etc. Le sujet sera choisi en concertation entre le stagiaire et le responsable du stage. Le stage se déroulera dans la halle de technologie de vinification de l'Unité.

Des vinifications de 50 kg à 4000 kg sont réalisées. Au cours des vinifications, de nombreux procédés et itinéraires technologiques innovants sont mis en œuvres : la flash-détente, le décanteur centrifuge, l'électrodialyse, la maîtrise de l'oxydation des moûts à titre d'exemples.

Le stagiaire sera encadré par un agent et travaillera au sein d'une l'équipe comprenant d'autres stagiaires sur tous les types de vinifications : rouges en phase solides, thermovinifications, macérations carboniques, vinifications en blanc et rosé.

Divers :

Stage non rémunéré

Logement possible sur place à la maison des stagiaires (Loyer 120€/mois charges comprises)

Cantine à midi possible du lundi au vendredi (2,73 €/le repas)

Equipements sportifs à disposition

Mer à 1 km



INRAE