Initiation aux techniques de vinification douce

Comment faire de bons vins avec un minimum d'intrants?

Objectifs

Apporter les principes généraux de la vinification afin de renforcer leurs capacités à prendre les meilleures décisions possibles dans ce pilotage

Contenu

Mardi 5 février 2013 :
Les bases de la vinification douce permettant de limiter le recours aux intrants (Gestion de la vendange pour obtenir un niveau de maturité optimale, - Approfondissement des mécanismes et interactions du vivant à l'oeuvre pendant la vinification (les différentes fermentations, la diffusion des composants), Présentation des clefs d'analyse de la vinification pour une réduction maximale des intrants en cave, Préservation du potentiel du vin pendant l'élevage, l'assemblage et le conditionnement, exemples des vinifications sans sulfite, Optimisation entre besoins des marchés et les itinéraires de vinification)

Mardi 12 février 2013
Mise en pratique des bases techniques de la vinification douce au sein de la cave :
Les clefs pour prévenir les déviations microbiologiques: Brettanomyces, bactéries lactiques, etc..., Les différents équipements et intrants (levures, sulfites) à la cave en fonction des modalités de vinification choisies (approche technicoéconomique)
Les outils de suivi des processus de vinification (les différentes analyses, le matériel, les références techniques), Process et matériels pour l'élevage en cave,
Les règles de dégustation pour le pilotage des processus de vinification à la cave)
Lieu : Mas du Rouyre, St Martin de l'Arçon, Chez Yannick PORAS (vigneron bio)

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 01/02/2013

Tarifs
Adhérent 0€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
CIVAM Bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS50023
34875 LATTES Cedex
tél : 04 67 06 23 90
fax : 04 67 06 55 75
mail : contact@bio34.com

Taux de satisfaction : %

J1 : Réservation repas aux Saveurs de l'Escale (16€) auprès du CIVAM Bio 34 J2 : prévoir un repas tiré du sac

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

05 févr 2013 09:00 - 17:30 (7hrs)	Lycée agricole 34150 GIGNAC	Intervenant : Jean François VRINAT, oenologue spécialisé dans la limitation des intrants à la cave Organisation et animation : Estelle BELBES (CIVAM Bio 34)
12 févr 2013 09:00 - 17:30 (7hrs)	Mas du Rouyre 34390 ST MARTIN DE L'ARCON	Intervenant : Jean François VRINAT, oenologue spécialisé dans la limitation des intrants à la cave Organisation et animation : Estelle BELBES (CIVAM Bio 34)

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _

Prénom _

Adresse : _

Code postal : _

Commune _

Courriel _

Téléphone _

EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : _ _ _ _ _ _ _ _ _

- ☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)