Vinifications en biodynamie

Objectifs
Savoir mettre en application les principes de la biodynamie lors de la vinification

Contenu
Comment comprendre la biodynamie
Notion de millésime en biodynamie
Les vins et vinifications à travers les dynamiques planétaires : températures, souffre, azote, oxygène, etc...
Comment gérer son terroir pour optimiser les vinifications : qualité des tanins, fermentations, ...
Impact des techniques de vinifications adaptées aux millésimes et aux terroirs
Le rôle du souffre en biodynamie
Dérives microbiennes, le sens des brettanomyces, comment les éviter
Comment utiliser le calendrier lunaire en vinification

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 25/11/2018

Tarifs
Adhérent 280€
Non adhérent 280€
Non agricole 280€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Gratuit pour le public Vivea. Autres fonds de formation : nous contacter. Pour valider votre inscription, nous demandons un chèque de caution de 50€, encaissé uniquement en cas d'absence injustifiée

Plus de renseignements
Céline Mendes
celine.mendes@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875
LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation : 91340782734

Taux de satisfaction : %

Repas partagé

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

26 nov 2018 09:00 - 17:00 (7hrs)	34800 Clermont l'Hérault	Bruno WEILLER, domaine les promesses de la terre, vigneron et formateur
27 nov 2018 09:00 - 17:00 (7hrs)	34800 Clermont l'Hérault	Bruno WEILLER, domaine les promesses de la terre, vigneron et formateur

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 _ _ _