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

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 25/11/2018

TARIFS

Adhérent	**280 €**
Non adhérent	**280 €**
Non agricole	**280 €**

Finançable par le fond de formation 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

ATTESTATION
Aucune

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

NOTE : Repas partagé

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
27/11/2018	34800 Hérault	Bruno WEILLER, domaine les promesses de la terre, vigneron et formateur
26/11/2018	34800 Hérault	Bruno WEILLER, domaine les promesses de la terre, vigneron et formateur

THÈMES
Pratiques et productions agricoles

FINANCEURS

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