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

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 01/02/2013

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

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

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

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
05/02/2013	Lycée agricole 34150 Hérault	Intervenant : Jean François VRINAT, oenologue spécialisé dans la limitation des intrants à la cave Organisation et animation : Estelle BELBES (CIVAM Bio 34)
12/02/2013	Mas du Rouyre 34390 Hérault	Intervenant : Jean François VRINAT, oenologue spécialisé dans la limitation des intrants à la cave Organisation et animation : Estelle BELBES (CIVAM Bio 34)

FINANCEURS

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