Vinification sans intrant

PUBLIC CIBLE

viticulteurs

OBJECTIFS

Maitriser la fermentation de ses vins tout en limitant les intrants

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Jour 1 :
• Quelle maturité des raisins et pour quoi faire
• Rôle, place, intérêts et limites du soufre pendant les vinifications
• Déroulement d'une vinification sans « sulfites ajoutés »
• Dégustation et discussion autour de différents itinéraires techniques
• Levurage, pied de cuve, levures indigènes, levures non saccharomyces
• Réflexions autour des arrêts de fermentation : les apports azotés, le cuivre, retours sur le bois en vinification
Jour 2 :
• La fermentation malo-lactique et son rôle dans la stabilité à venir du vin
• Sensibilisation aux phénomènes Oxydo réducteurs dans le vin pour mieux appréhender l'élevage
• Rôle, place, intérêts et limites des différents contenants en matière d'élevage
• Dégustation et discussion autour de différents itinéraires techniques
• Déroulement d'un élevage sans « sulfites ajoutés »
• Préparation des vins à la mise en bouteille en agriculture biologique : quand l'éthique rencontre le pratique

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

APABA

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

Adhérent	**420 €**
Non adhérent	**420 €**
Non agricole	**420 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Loïc DOMINICE
Filiere.veg@aveyron-bio.fr
APABA
06 66 04 27 29

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
06/02/2024	12330 Aveyron	Marc SCHMITT, Œnologue, conseiller en vinifications sans intrant au laboratoire Duo-Oenologie
À définir	12330 Aveyron	Marc SCHMITT, Œnologue, conseiller en vinifications sans intrant au laboratoire Duo-Oenologie

THÈMES

Pratiques et productions agricoles

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.