

Formation



Vinification douce

Comment réussir l'élaboration de bons vins « bios » avec le minimum d'intrants, notamment de sulfites ?

Initiation : 10 et 17 janvier 2017 - Cavaillon
Approfondissement : 2 et 9 février 2017 - Cavaillon

Dates :

10 et 17 janvier 2017
2 et 9 février 2017
9h-17h

Lieu :

MIN de Cavaillon - Halle 4
Salle de formation ADEAR

Intervenants :

Jean-François VRINAT,
œnologue spécialisé dans la
limitation des intrants à la
cave

Public :

Viticulteurs/vignerons du
Vaucluse et des
départements limitrophes

Coût de la journée :

Pour les cotisants VIVEA :
prise en charge totale de la
formation par VIVEA
(agriculteurs à titre
principal, secondaire,
cotisants solidaires, porteur
de projet avec attestation
valide du PAI) -
autres cas nous consulter.

Pour tous : chèque de
réservation obligatoire de
50€*, restitué en fin de
formation

*voir les conditions générales
sur notre site internet

Au programme :

INITIATION A LA VINIFICATION DOUCE : 2 jours

- > Optimisation entre besoins des marchés et itinéraires viticoles,
- > Gestion du vignoble et des maturités pour obtenir un niveau qualitatif adapté.
- > Présentation des clefs d'analyse de la vinification pour une réduction maximale des intrants en cave.
- > Adaptation au cahier des charges bio
- > Approfondissement des mécanismes et interactions pendant la vinification (micro organismes, diffusion des composants, etc.).

APPROFONDISSEMENT A LA VINIFICATION DOUCE : 2 jours

- > Approfondissement des vinifications en vins rouges, blancs et rosés : applications en vinification classique ou macération carbonique, selon les profils de vins recherchés. Détails de chaque étape de vinification, marges de manœuvre et conséquences
- > Les particularités de la fermentation malolactique
- > L'élevage et la mise en bouteille :
Les process d'élevage et de préparation à la commercialisation des participants, leurs intrants et leurs auxiliaires technologiques sont confrontés au règlement officiel.
Mise en place d'une réflexion préventive pour préserver le potentiel des vins.

Renseignements et inscription :

ADEAR Vaucluse
tel : 04 90 74 19 86 - 06 33 68 29 70
mail : contact@adear84.fr

15 avenue Pierre Grand MIN 51
84953 Cavaillon Cedex



www.adear84.fr

www.inpact-paca.org/formations