

Vinification douce et sans intrants

Objectifs

Réussir l'élaboration de vins bio de qualité.

Pré-requis

Avoir déjà vinifié.

Contenu

Durée : 7h00

* Tour de table.

* Quelle maturité des raisins et pour quoi faire ?

* Réglementation sur les intrants oenologiques en bio.

* Rôle, place, intérêts et limites du soufre pendant les vinifications :

- Que disent les cahiers des charges.

- Quid de l'étiquetage.

- Origine du soufre oenologique et fondamentaux.

- Quel emploi et quelle temporalité d'utilisation.

- Déroulement d'une vinification sans « sulfites ajoutés ».

* Dégustation et discussion autour de différents itinéraires techniques : biologique, sans soufre ajouté, nature.

* Levurage, Pied de cuve, levures indigènes, levures non saccharomyces : état des lieux.

* Les apports azotés.

* Réflexions sur les arrêts de fermentation.

* Le bois en vinification.

* Validation des acquis.

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques et pratiques, échanges autour d'exemples concrets et retours.

Modalités d'évaluation des acquis

Mise en pratique, quizz

Dates, lieux et intervenants

05 sept 2023

09:00 - 17:00 (7hrs)

Domaine Bordaxuria Mitchadoy

64220 Ispoure

Mathieu Huguet, oenologue et consultant formateur en biologie et biodynamie.

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs

Adhérent 0*€

Non adhérent 0*€

Non agricole 120€

* sous réserve d'obtention du fond VIVEA

Plus de renseignements

Anne Betbeder, animatrice viticulture

CIVAM BLE - 07 71 76 18 41

ble.anne.betbeder@gmail.com

Civam BLE

Haize Berr

64120 Ostabat / Izura

N° d'organisme de formation :

75640428364

Personne en situation de handicap :

nous contacter pour évaluer la

possibilité d'adaptation des modalités de formation à votre situation.

Repas tiré du sac.

Conditions générales de formation :

<https://www.civam.org/ble-paysbasque-bio/actions/recueil-et-partage-dinformations/>

Taux de satisfaction : 94,7% (base 2022)%



Modalités d'accès : GPS :

43.175827925298265,

-1.2351925467809384