

“ MAÎTRISER LE SO2 EN VINIFICATION ET ÉLEVAGE POUR LE RÉDUIRE ”

- ◇ Mettre à jour les connaissances fondamentales sur le SO₂.
- ◇ Identifier les points clés de l'élaboration des vins qui influencent les quantités de SO₂ ajoutées.
- ◇ Cerner les avantages et les limites à l'utilisation de solutions alternatives.

Programme

- Rappels sur les rôles et effets du SO₂
- Les différents états du SO₂
- Origines et pratiques qui influencent les quantités de SO₂ ajoutées

Les origines du SO₂ dans le vin

- Les ajouts au cours de l'élaboration du vin
- La production naturelle par les levures
- Les combinaisons

Le SO₂ pendant les phases pré-fermentaires

- Les 3 rôles du SO₂ face aux fermentations
- Que faire avec de la vendange altérée ?
- Quelles solutions pour réduire le SO₂ ?

Le rôle des micro-organismes sur la quantité de SO₂

- La levure : production de SO₂ et d'éthanal
- Les bactéries lactiques
- Les bactéries acétiques

Réflexion stratégique

- Comment raisonner une meilleure utilisation du SO₂
- Etudes de cas
- Echanges

Méthodes & outils

Exposés, échanges, études de cas et exercices pratiques.

Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input checked="" type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



DATE(S) & LIEU(X)

14 février

BLANQUEFORT



DURÉE - 7H / 1 jour
Horaires - 9h-17h



PUBLIC - Exploitants, responsables et ouvriers de chai

NIVEAU - Initiation

PRÉREQUIS - Fondamentaux de l'œnologie acquis

EFFECTIF MAX - 12



TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale Partielle

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA
245 €

Intervenante



Karin PASQUET
Œnologue CA33