



- Quels sont les risques de la réduction des doses de sulfites pour mes vins ?
- Par quelles pratiques puis-je compenser le risque de réduction des doses de SO2 ?
- Comment réduire les doses petit à petit ?
- Comment gérer le cas-par-cas ?

OBJECTIFS

La réduction des intrants à la vigne comme au chai est un enjeu majeur pour la filière pour répondre aux attentes des consommateurs de plus en plus soucieux de l'authenticité des vins. Cette formation vous apportera les outils pour réduire et même arrêter l'utilisation de SO2 en vinification tout en assurant la qualité de votre production.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Rappels sur le SO2 (chimie, réactivité, intérêts en vinification)
- Vinification à dose réduite ou sans SO2 : Quels sont les points critiques de vigilance ?
- Importance de la gestion de l'oxygène et de l'hygiène
- Prise en compte des conditions particulières de production (état sanitaire, types de vin etc...)



Public concerné

Vinificateurs, œnologues, maîtres de chai, directeurs techniques etc...



Lieu et encadrement

La formation est réalisée dans les locaux de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot, rue Claude Ladrey 21000 DIJON. L'équipe de SAYENS Vigne et Vin assure l'encadrement de la formation et le choix des intervenants extérieurs à l'université de Bourgogne.

Durée de la formation

1 jour

Date réservée

A définir avec les stagiaires intéressés



Certificats de formation

A l'issue de la formation chaque stagiaire se voit remettre une attestation de formation et un questionnaire de satisfaction

Prix et réservation :

Tarifs : 390€HT par personne, repas compris pour 5 stagiaires mini.
Prix de groupe sur demande.
Contactez-nous pour réserver ou réservez sur le site sayens-vigne-vin.fr

CONTACTEZ-NOUS

Etienne KAYSER

Chargé de Développement

+33 (0)6 84 63 96 22

etienne.kaysers@sayens.fr

