Bioprotection et vinification sans sulfites : les bases pour bien démarrer

Public visé

Exploitant.
Directeur de cave.
Responsable de production.
Caviste.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

A travers la découverte de plusieurs styles de vins vinifiés sans sulfites et / ou en bioprotection :
1. Arbitrer parmi ses objectifs et ses pratiques entre efficience, substitution et reconception des itinéraires pour construire son process de vinification - élevage
2. Comprendre les risques associés à ces choix de vinification : gestion de l'oxygène et de la microbiologie
3. Connaître les bonnes pratiques de la récolte au conditionnement
4. Evaluer et utiliser des solutions innovantes comme la bioprotection, les levures non - Saccharomyces, la co - inoculation...

Description / Contenu

1) Rappel du cadre réglementaire

2) Rappel sur les bonnes pratiques de vinification « standards »

3) Définir ses objectifs et sa stratégie : pourquoi et pour qui des vins « sans sulfites »

4) Les enjeux de la bioprotection :
o Actions de l'oxygène
o Microbiologie des moûts et des vins
o Hygiène
o Quelles méthodes de surveillance?

5) Blancs et rosés avec et sans protection pré fermentaire : bonnes pratiques

6) Rouges en vinification traditionnelle, macération carbonique, thermovinification : bonnes pratiques

7) Les innovations et les options

8) La maîtrise du conditionnement des vins « sans sulfites »

9) Dégustation de vins d'essais et conditionnés

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec photos et échanges.
Dégustations.

Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

Tarif

- INTER : 310€ HT / stagiaire

- INTRA : 1490€ HT / groupe de 1 à 15 participants