



Bulletin d'inscription à renvoyer
aux coordonnées suivantes :

Biocivam 11
Chambre d'Agriculture de l'Aude
ZA de Sautès, à Trèbes
11 878 Carcassonne Cedex 9

Par mail

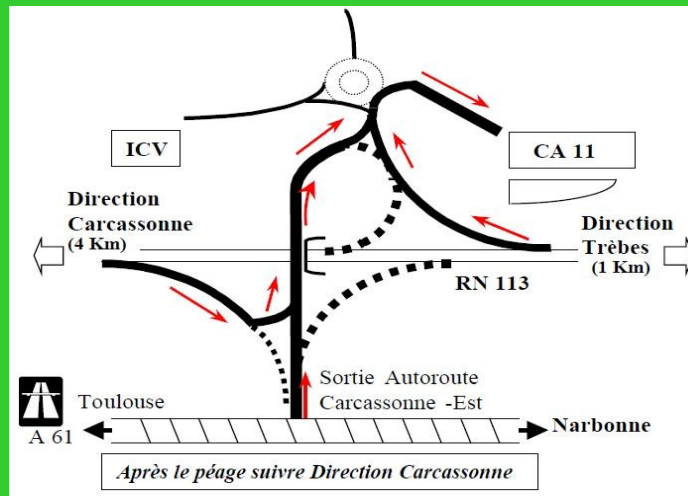
biocivam.promotion@orange.fr

Renseignements

Delphine Verniol - 04 68 11 79 38

LIEU DE FORMATION

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AUDE



A SAVOIR !

Le crédit d'impôt à la formation

Tout chef d'entreprise au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il participe à des actions de formation professionnelle.

Le montant du crédit d'impôt est égal au produit du nombre d'heures passées en formation (dans la limite de 40 heures/an) par le taux horaire du Smic. Par exemple, vous êtes exploitant/e agricole, vous suivez cette formation de 7 heures en 2014, vous pourrez obtenir un crédit d'impôt de 132 € (= 7 x 9,43 €). Plus d'information auprès du Biocivam

Les services de remplacement

Ce sont des associations sous statut de groupement d'employeurs à vocation de remplacement. Elles assurent le remplacement de ses adhérents en cas d'absences pour maladie, congés, congés parentaux, mandats professionnels ... et tout particulièrement pour la formation ! Service de Remplacement de l'Aude : 04 68 11 77 96



FORMATION

Initiation à la vinification douce



Mardi 28 juillet 2015
à Carcassonne



Contact : Biocivam 11 - 04 68 11 79 38

Réussir l'élaboration de bons vins bio à faibles intrants par la compréhension détaillée des mécanismes biologiques et physiques tant dans le raisin que dans le vin.

Dans le marché très concurrentiel des vins bios certifiés, les vignerons biologiques cherchent à améliorer et adapter leurs productions tant d'un point de vue gustatif que qualitatif.

La vinification douce apporte les clés nécessaires pour élaborer, dans le cadre réglementaire des vins biologiques, des vins aux arômes nets, sans déviances, conformes au désir croissant des consommateurs avec le minimum d'intrants, notamment de sulfites.

Programme de la journée

- Optimiser son itinéraire viticole par rapport aux besoins des marchés : les dernières tendances du marché des vins bios (sans soufre, sans collage, sans filtration, arômes et profils des vins recherchés, etc) et les points de vigilance en amont de l'itinéraire viticole.
- Présentation des différentes maturités (physiologique, phénologique, technologique, aromatique, polyphénolique) pour obtenir un niveau qualitatif adapté.
- Connaître les clefs d'analyse de la vinification pour une réduction maximale des intrants en cave : ensemble des processus microbiologiques en jeu lors de la vinification, avec un focus sur les processus d'oxydation/réduction pour la gestion des sulfites et des autres intrants.
- Adapter la vinification douce au cahier des charges bio : rappel des points de vigilance du cahier des charges de vinification bio, détail des aspects pratiques de la vinification douce par rapport au cahier des charges européen (2012), la gestion des Brettanomyces et des bactéries lactiques.

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

Horaires • 9h00 - 12h30 / 14h00 - 17h30

Lieux • Chambre d'agriculture de l'Aude - ZA de Sautès, à Trèbes - Carcassonne (plan au verso)

Déjeuner • Repas tiré du sac ou restaurant (au choix selon le groupe)

Contact • Delphine Verniol - Biocivam de l'Aude - 04 68 11 79 38 - biocivam.promotion@orange.fr

Condition de participation

- Être éligible au fonds de formation Vivéa



BULLETIN D'INSCRIPTION

Vinification douce

A renvoyer : au plus tôt !

Nom : _____ Prénom : _____

Raison sociale : _____

Adresse : _____

Tél. : _____

E-mail : _____

Agriculteur

Précisez le statut : _____

Salarié(e) agricole

En cours d'installation

Autres (précisez) : _____

Je suis adhérent(e) au Biocivam 11 et m'inscris à la session de formation

Je ne suis pas adhérent(e) au Biocivam et joins ma cotisation annuelle de 70 € par chèque

Je ne suis pas encore installé(e) et joins l'attestation originale certifiant que je suis en parcours à l'installation (à demander au Point Info Installation 11 ou de votre département)

