



FORMATION INITIATION A LA VINIFICATION DOUCE

Réussir l'élaboration de bons vins bios à faibles intrants

24 novembre et 08 décembre 2015 à la Chambre d'Agriculture du Gard (Nîmes)

L'objectif de cette formation est de donner aux vignerons les clés nécessaires pour élaborer et élever 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. Un focus sera mis également sur les mécanismes biologiques et physiques tant dans le raisin que dans le vin.

PROGRAMME

Mardi 24 novembre : de 9h à 17h

- Savoir optimiser son itinéraire viticole par rapport aux besoins des marchés : présentation des tendances et des points de vigilance amont de l'itinéraire viticole.

- Apprendre à gérer les maturités pour obtenir un niveau qualitatif adapté.

Mardi 08 décembre : de 9h à 17h

- Connaître les clés d'analyse de la vinification pour une réduction maximale des intrants en cave.

- Adapter la vinification douce au cahier des charges bio.

- Maîtriser en profondeur les mécanismes et interactions du vivant à l'œuvre pendant la vinification.

INTERVENANT

Jean-François VRINAT, œnologue consultant

ANIMATION ET COORDINATION

Marlène MATIGNON, Chargée de Mission Viticulture bio au CIVAM Bio Gard

INSCRIPTION

Avant le 13 novembre 2015 à l'adresse suivante :

CIVAM BIO GARD

97 Rue Grieg - Immeuble Beauvallon

30900 NIMES

04 15 09 82 71

l.menneboo@biogard.fr

PUBLIC CONCERNE

- Viticulteurs non bio

- Viticulteurs en cours de conversion

- Viticulteurs certifiés AB

Le nombre de place est limité à 12 personnes.

La présence aux 2 jours est obligatoire

CONDITIONS DE PARTICIPATION

- Adhérent Civam Bio Gard : gratuit

- Adhérent d'un autre Civam Bio du Languedoc-Roussillon : adhésion au Civam Bio Gard obligatoire (40 €)

Tarifs valables pour les personnes éligibles à Vivea

- Non éligibles Vivea : 280 €



BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION INITIATION A LA VINIFICATION DOUCE

24 novembre et 08 décembre 2015 à la
Chambre d'Agriculture du Gard

Nom :

Prénom :

Adresse :

.....

Tél. :Port. :

E-mail :

1. Je vinifie des vins depuis (nb années) :

2. Superficie de l'exploitation (en ha) :

3. Connaissances des techniques de la vinification douce :

Débutant Des notions Expert

Je suis éligible Vivea et adhérent au Civam Bio 30

Je suis éligible Vivea mais non adhérent au Civam Bio 30 : je joins un bulletin d'adhésion accompagné du règlement (40 € pour les adhérents d'un autre Civam Bio LR)

Je ne suis pas éligible Vivea et je joins un chèque de 280 euros à l'ordre du Civam Bio 30

Fait à le

Signature :

A renvoyer sur l.menneboo@biogard.fr ou par courrier à CIVAM Bio 30 : 97 rue Grieg – Immeuble Beauvallon 30900 NIMES avant le 13/11/2015.

Partenaire :



Financeurs :

