

# Vinification douce et sans intrants

## Objectifs

Réussir l'élaboration de vins bio de qualité.

## Pré-requis

Avoir déjà vinifié.

## Contenu

Durée : 7h00

\* Tour de table.

\* Quelle maturité des raisins et pour quoi faire ?

\* Réglementation sur les intrants oenologiques en bio.

\* Rôle, place, intérêts et limites du soufre pendant les vinifications :

- Que disent les cahiers des charges.

- Quid de l'étiquetage.

- Origine du soufre oenologique et fondamentaux.

- Quel emploi et quelle temporalité d'utilisation.

- Déroulement d'une vinification sans « sulfites ajoutés ».

\* Dégustation et discussion autour de différents itinéraires techniques : biologique, sans soufre ajouté, nature.

\* Levurage, Pied de cuve, levures indigènes, levures non saccharomyces : état des lieux.

\* Les apports azotés.

\* Réflexions sur les arrêts de fermentation.

\* Le bois en vinification.

\* Validation des acquis.

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques et pratiques, échanges autour d'exemples concrets et retours.

## Modalités d'évaluation des acquis

Mise en pratique, quizz

## Dates, lieux et intervenants

**05 sept 2023**

09:00 - 17:00 (7hrs)

Domaine Bordaxuria Mitchadoy

64220 Ispoure

Mathieu Huguet, oenologue et consultant formateur en biologie et biodynamie.

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/01/1970

### Tarifs

Adhérent 0\*€

Non adhérent 0\*€

Non agricole 120€

\* sous réserve d'obtention du fond VIVEA

### Plus de renseignements

Anne Betbeder, animatrice viticulture

CIVAM BLE - 07 71 76 18 41

ble.anne.betbeder@gmail.com

Civam BLE

Haize Berri

64120 Ostabat / Izura

N° d'organisme de formation :

75640428364

Personne en situation de handicap : nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation des modalités de formation à votre situation.

Repas tiré du sac.

Conditions générales de formation :

<https://www.civam.org/ble-paysbasque-bio/actions/recueil-et-partage-dinformations/>

**Taux de satisfaction** : 94,7% (base 2022)%



**Modalités d'accès** : GPS :

43.175827925298265,

-1.2351925467809384