



13. Moins d'intrants en vinification



Contexte :

Vous souhaitez vous diriger vers une vinification plus économe en intrants afin de mieux respecter et valoriser le potentiel de vos raisins ?

Vous êtes dans une démarche qualitative et souhaitez que vos vins reflètent davantage vos terroirs ?

Objectifs de la formation :

- Maîtriser les points clés de la vinification afin de s'affranchir des additifs œnologiques
- Mettre en œuvre des pratiques alternatives naturelles de vinification, sans risques de défauts œnologiques

Public concerné :

Viticulteurs, salariés ou toute personne chargée de la production (viticole ou vinicole) et/ou de la commercialisation des vins.

Prérequis des participants :

Avoir une expérience en vinification

Contenu :

- Intrants œnologiques : les différentes familles, leurs rôles et impacts
- Intérêt et mise en œuvre des levures indigènes
- Ressources et outils d'aide à la vinification
- Clés pour limiter l'utilisation du SO₂
- Modalités de conservation et de tenue des vins dans le temps
- Impact économique
- Dégustation de vins élaborés avec peu d'intrants

Moyens pédagogiques :

Tour de table pour adapter le contenu de la formation aux connaissances actuelles et aux attentes des participants.

Les connaissances des participants seront complétées par un apport théorique, des échanges autour d'exemples concrets, des retours d'expériences et des dégustations de vins élaborés avec peu d'intrants.

Bilan de la formation réalisé en groupe à la fin de l'action de formation par l'échange et la discussion.

Mode de validation des acquis :

Attestation de suivi de la formation, modèle pouvant servir dans le montage d'un dossier VAE.

**Intervenant :**

Marc SCHMITT, Œnologue

Responsable de la formation :

Julie GROSS, Chargée de formation continue

**Durée**

7 heures

1 jour

Date

8 mars 2017

**Lieu**

Rouffach

Tarifs 2017	Cotisant VIVEA	Cotisant FAFSEA*	Autres cas
	0 € <i>selon condition - places limitées</i>	190 € / jour	190 € / jour

*Cotisant FAFSEA : formation hors guide régional, votre entreprise doit effectuer une demande individuelle auprès du FAFSEA (sous condition de ressources du FAFSEA).