

Intervenant: B. Thomachot œnologue conseil au laboratoire Thiollet



Lieu: 21 avenue Joachim Murat, 46000 CAHORS



Objectif : Maitriser la vinification en réduisant les intrants

Programme

28/07/2022 - Les vins sans intrant

- Tour de table / projets
- Intérêts du vin sans intrant.
- Points critiques et pratiques œnologiques Rôles des intrants
- Les compromis possibles

04/08/2022 – Le cas des sulfites

- Les rôles des sulfites
- Les points critiques au chai
- Les méthodes alternatives à l'utilisation des sulfites.

Lors de chaque journée une visite de chai sera organisée l'après midi

Ces deux jours de formation vous ouvrent le droit à un accompagnement individuel d'une demie journée (4h).

Programmé avec le formateur, cela vous permettra d'assurer l'application des savoirs acquis et une prise de recul concernant le bon fonctionnement de votre vinification.



Informations et Inscriptions auprès de :

06 12 51 10 86 - lucile.bio46@bio-occitanie.org

Prise en charge Vivea

Agriculteurs, vérifiez votre éligibilité et la disponibilité de vos crédits sur votre compte personnel Vivea

Crédits utilisés: 210 / jour