



Service Formation
Emmanuelle RENAUD
Isabelle DE OLIVEIRA
Tél. : 02 47 48 37 87

Fax : 02 47 48 17 36
formation@cda37.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE D'INDRE-ET-LOIRE
Service Formation
38 rue Augustin Fresnel
BP 50139
37171 Chambray-lès-Tours cedex



Nos partenaires :



Pour + d'info,
votre contact :
Philippe GABILLOT
06 80 42 98 21

Réalisation: Chambre d'agriculture 37 - 15 janvier 2019

Viticulture /
Œnologie

SULFITER MOINS ET MIEUX POUR DÉVELOPPER LES ARÔMES ET LA TEXTURE DES VINS



Mercredi 6 mars 2019
à Esvres-sur-Indre

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
INDRE-ET-LOIRE

mes
FORM@TIONS



SULFITER MOINS ET MIEUX POUR DÉVELOPPER LES ARÔMES ET LA TEXTURE DES VINS

Mercredi 6 mars 2019
à Esvres-sur-Indre

Vous êtes au réel, pensez au
crédit d'impôts, soit 70,21 €
pour 7 h de présence !

OBJECTIF

Utiliser le minimum de sulfites et obtenir des vins expressifs sans défaut.

PROGRAMME

- Evolutions législatives et attentes des consommateurs.
- Diminuer les sulfites pendant la vinification.
- Déguster des vins avec peu et sans soufre (vins commerciaux, d'expérimentations).
- Interaction du SO₂ sur le profil sensoriel.
- Baisse des sulfites durant l'élevage et la mise en bouteilles.
- Connaître le rôle du pH et de l'oxygène dissous pour optimiser le SO₂ actif (les différentes formes de SO₂).
- L'emploi indispensable de l'oxymètre.
- Visite d'exploitation (Esvres).

Méthodes pédagogiques

Exemples concrets, exercice avec le calculateur SO₂, mise en application du logiciel IFV.

“
Témoignage :
« En repartant de cette
journée, le plus utile pour
moi sera la mise en pratique
du dégazage de l'azote
afin d'éliminer l'oxygène
dissous. »
”



INFOS PRATIQUES

Durée : 1 journée

Date : mercredi 6 mars 2019

Lieu : Rousseau Frères - Le Vau
37320 Esvres-sur-Indre

Horaires prévus : 9 h 00 - 17 h 30

Public visé et zone géographique : vignerons, techniciens, œnologues du département de l'Indre-et-Loire et départements limitrophes.

Tarif :

- **35 € *** pour les exploitants agricoles (à jour de ses cotisations MSA)
- **140 €** autres publics et salariés agricoles (possibilité de remboursement jusqu'à 25 % si l'employeur en fait la demande auprès du FAFSEA *)

* sous réserve des priorités et conditions de prise en charge de VIVEA et FAFSEA

Repas non inclus

Intervenant et responsable de stage :

Philippe GABILLOT, conseiller œnologique à la CA37

Bulletin d'inscription

à retourner 15 jours avant le début de la formation

SULFITER MOINS ET MIEUX POUR DÉVELOPPER LES ARÔMES ET LA TEXTURE DES VINS

N° de SIRET :

Nom de l'entreprise (Earl, Gaec...) :

Nom :

Prénom :

Adresse postale :

Code postal :

Commune :

Date et lieu de naissance :

Adresse de messagerie :

Téléphone portable :

Statut : Chef d'exploitation Associé exploitant
 Associé non exploitant Conjoint collaborateur
 Cotisant de solidarité
 Autre, précisez :

Principales productions :

Grandes cultures Viticulture Arboriculture
 Maraîchage Bovins lait Bovins viande
 Caprins Ovins Porcins
 Produits fermiers Autres productions :

S'inscrit à la formation :

Sulfiter moins et mieux
Mercredi 6 mars 2019

Chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire
Service Formation

38 rue Augustin Fresnel - BP 50139 - 37171 Chambray-lès-Tours cedex
Tél. : 02 47 48 37 87 - Fax : 02 47 48 17 36 - formation@cda37.fr

