



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
GIRONDE



**FORMATION 2018**

## Maîtriser le SO<sub>2</sub> en vinification et élevage pour le réduire

**Objectifs :** Acquérir et/ou renforcer ses connaissances sur le SO<sub>2</sub> afin d'en réduire les doses. Identifier les origines, les pratiques qui influencent les quantités de SO<sub>2</sub> ajoutées. Découvrir et évaluer les alternatives.

**Public :** exploitants, responsables et ouvriers de chai

**Pré-requis :** fondamentaux de l'œnologie acquis

**Niveau :** Perfectionnement

**Méthodes et outils utilisés :** exposés, échanges, études de cas et exercices pratiques

**Responsable de stage :** Karin PASQUET, Œnologue, Oenocentres de Pauillac

**Intervenante :** Karin PASQUET, Œnologue Oenocentres de Pauillac

### Contenu

Rappels sur les rôles et effets du SO<sub>2</sub>.

Les différents états du SO<sub>2</sub>

#### **Origines et pratiques qui influencent les quantités de SO ajoutées**

Les origines du SO<sub>2</sub> dans le vin

- Les ajouts au cours de l'élaboration du vin
- La production naturelle par les levures
- Les combinaisons

Le SO<sub>2</sub> pendant les phases préfermentaires

- Les 3 rôles du SO<sub>2</sub> face aux fermentations
- Que faire avec de la vendange altérée ?
- Quelles solutions pour réduire le SO<sub>2</sub> ?

#### **Le rôle des microorganismes**

- La levure : production de SO<sub>2</sub> et d'éthanal
- Les bactéries lactiques
- Les bactéries acétiques

#### **Réflexion stratégique**

- Etude de cas
- Echanges

**Dates :** le 12 juin 2018

**Horaires :** de 9h à 17h30 **Durée :** 7 heures

**Lieu :** Blanquefort

**Prix net TVA : 190 €**

**35 € pour les contributeurs au VIVEA (à confirmer)**

Autre public, nous contacter pour connaître les prises en charge possibles

#### **Renseignements, inscriptions - 15 jours avant le début du stage**

**Nathalie MELEDO**, Assistante Formation

Coordonnées ci-contre



Service Formation  
17 cours Xavier Arnozan  
33082 Bordeaux Cedex  
Tél : 05.56.79.64.11.  
Fax : 05.56.79.80.30.  
formation@  
gironde.chambagri.fr  
www.gironde.chambagri.fr

