

Limiter les doses de SO₂ dans les vins

Objectifs :

- La teneur maximum réglementaire en SO₂ diminue, quels moyens mettre en œuvre pour limiter sa teneur ?
- Bien connaître les propriétés, les limites du SO₂
- Maîtriser la vinification pour limiter les doses de SO₂ total

Contenu :

- La chimie du SO₂, propriétés, mode d'emploi
- SO₂ actif et efficacité du sol
- Les interventions et les pratiques tout au long de la vinification, qui permettent de définir les doses de SO₂
- Témoignage et dégustation de vins de producteurs de vins « naturels »

Moyens pédagogiques :

- Apport théorique
- Exercices et réflexion pratique

Intervenants :

Eric MEISTERMANN (oenologue)

Vignerons producteurs de vins naturels (AVN)

Durée : 1 jour

Dates : 13 mars 2012

Lieu : Rouffach

Tarif 2012 :

<u>Statut</u>	<u>Tarif 2012</u>
Chef d'exploitation cotisant au VIVEA *	27 €
Salariés cotisant au FAFSEA	135 € (demande individuelle)
Autres fonds de formation (AGEFOS, OPCA2, OPCALIA...)	135 €

* si prise en charge par le comité VIVEA et justificatif de cotisation à jour.