

Respecter la charte vinification bio Alsace

Objectifs :

- Connaître les pratiques à mettre en œuvre pour respecter le nouveau cahier des charges de la vinification en bio des vins d'Alsace, lequel interdit la plupart des additifs.

Contenu :

- La Charte bio vinification Alsace interdit la plupart des pratique correctives de vinification. Comment gérer la vinification de la vigne à la bouteille, pour produire un vin de qualité, sans autre additif que le SO2 ?
- La vinification des vins de l'AOC Alsace dans le respect du cahier des charges vinification bio : la récolte, le traitement de la vendange.
- Le traitement du moût : quels moyens mettre en œuvre pour éviter tout correctif pendant la vinification ?
- Le suivi et la conduite de la fermentation : l'élevage du vin et la stabilisation des vins, dans le respect de la charte bio Alsace.

Moyens pédagogiques :

- Apport théorique
- Exercices et réflexion pratique

Intervenants :

Jean SCHAETZEL (œnologue)

Durée : 1 jour

Dates : 20 mars 2012

Lieu : Rouffach

Tarif 2012 :

<u>Statut</u>	<u>Tarif 2012</u>
Chef d'exploitation cotisant au VIVEA *	22 €
Salariés cotisant au FAFSEA	110 € (demande individuelle)
Autres fonds de formation (AGEFOS, OPCA2, OPCALIA...)	110 €

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