

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les objectifs de l'utilisation du dioxyde de soufre en vinification et pendant l'élevage. Comprendre le contexte sociétal.
- Être en capacité de tenir compte des limites et des risques de la réduction des sulfites.
- Intégrer les spécificités des itinéraires techniques avec peu de sulfites.

Déroulé pédagogique

Jour 1 - Matin

- I. Les vins sans sulfites et l'attente des consommateurs.
- II. Rappel des propriétés du SO₂ en œnologie.

Jour 2 – Après-midi

- III. Risques associés à l'élaboration de vin sans SO₂.
- IV. Itinéraires techniques permettant d'élaborer des vins à teneurs réduites en SO₂ : mise en œuvre et limites.

- **Durée** : 1 journée, en présentiel
- **Stage proposé en** : intra-entreprise (sur mesure)
- **Dates sur 2021-2022** : sur demande

- **Publics cibles** : Techniciens, maîtres de chai, œnologues, responsables de production.
- **Pré-requis** : niveau BTS Viti-Œno Œnologie ou cinq ans d'expérience professionnelle
- **Modalités d'évaluation** : test de positionnement (niveau, attente), évaluation de l'atteinte des objectifs, questionnaire de satisfaction
- **Equipe pédagogique** :
 - Jean Christophe BARBE, *Professeur d'œnologie* Département Viticulture-Œnologie
 - Isabelle MANEUF, *Professeur d'œnologie* Département Viticulture-Œnologie, Directrice déléguée en charge de la recherche à Bx Sciences Agro
- **Modalités pédagogiques**
 - Enseignement théorique.
 - Applications pratiques via l'analyse sensorielle.
- **Nombre de personnes mini-max par session** : 5-15

Tarif :

- ✓ *inscription individuelle : voir dates et tarifs sur le « Calendrier des formations courtes »*
- ✓ *sur mesure – intra-entreprise : nous contacter en écrivant à partenariats@agro-bordeaux.fr*

Modalités de financement : plan de développement des compétences, OPCO, financement personnel

Contact inscriptions et financement: formco@agro-bordeaux.fr

Contact Entreprises / formation sur mesure : partenariats@agro-bordeaux.fr / 05 57 35 10 09