

## Oenologie

Réduire les intrants en viticulture et œnologie : une transition qui s'anticipe

La réduction des intrants, les alternatives au SO<sub>2</sub> et la nouvelle réglementation sur l'étiquetage

### Durée

1 jour  
(7h)

### Date(s)

19 février 2024

### Lieu(x)

Suze-la-Rousse

### Tarif

280 € HT  
336 € TTC

### Public visé :

- Vignerons
- Techniciens viticoles
- Directeurs de cave
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière

### Objectif :

- Rappel sur les bonnes pratiques pour arriver en fin de saison avec un raisin sain, base de toute pratique de diminution des intrants



### Programme :

- Intérêts et limites des solutions innovantes comme la bioprotection, les levures non - Saccharomyces, la co - inoculation
- Rappel sur les bonnes pratiques pour arriver en fin de saison avec un raisin sain, base de toute pratique de diminution des intrants
- Rappel sur les bonnes pratiques de vinification traditionnelles
- Raisonner l'utilisation du SO<sub>2</sub> pour réduire le SO<sub>2</sub> total
- La bonne dose au bon moment – notamment pour éviter les composés combinants en fin de FA
- Les traitements alternatifs : thiamine, lysozyme, chitosan, acide sorbique, acide ascorbique, tanins
- Les enjeux de la bioprotection
- Actions de l'oxygène. Microbiologie des moûts et des vins. Hygiène
- La maîtrise du conditionnement des vins « sans sulfites »
- Réglementation sur l'étiquetage : la liste des ingrédients devient obligatoire
- Les mentions obligatoires sur la bouteille
- Les mentions obligatoires en dématérialisation
- La gestion de la plateforme liée au QR code

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Exercices  
pratiques

### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 20 personnes

## Moyens d'encadrement :

Formation proposée en partenariat avec le LACO

**Julien Vigne et Alexandra Le Dily**

Formateurs

## Modalités pratiques :

### Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

### Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

[celine.thomas@universite-du-vin.com](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)

## Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

### À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

### Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.