

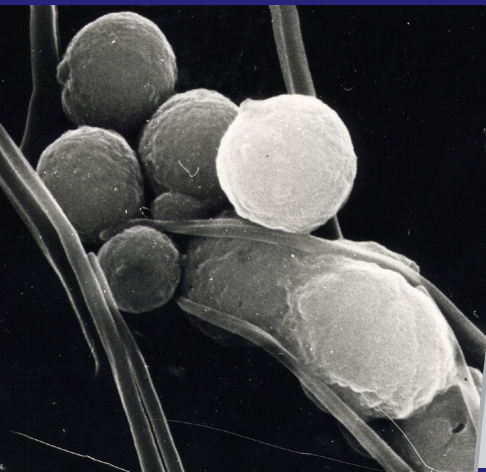
LES MICROORGANISMES NATURELS DE LA VIGNE AU VIN

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

FORMATION

LE MARDI 14 MAI 2019 DE 8H30 À 12H ET DE 14H À 17H

Lieu : IFV Beaune, 6 rue du 6^{ème} chasseur, 21200 Beaune



La connaissance des phénomènes microbiologiques est un enjeu fondamental pour la filière vinicole. La baisse des intrants et notamment de l'utilisation de SO₂ est une donnée nouvelle qui n'est pas sans impact sur les microorganismes du vin.

Il est important de faire la part entre les microorganismes d'intérêt et ceux d'altérations. L'objectif est de mieux comprendre et maîtriser les phases fermentaires, tout assurant une bonne stabilisation ultérieure.

Si la biodiversité peut-être positive pour la qualité d'un vin, les risques d'altérations plus ou moins graves sont également très réels.

PUBLIC CONCERNÉ

- > Œnologues
- > Techniciens
- > Vignerons
- > Metteurs en marché

LES FORMATEURS



Morvan Coarer
Ingénieur IFV
Pôle Val de Loire - Centre



Vincent Gerbaux
Ingénieur IFV
Pôle Pôle Bourgogne,
Beaujolais, Jura, Savoie



Marie-Charlotte Colosio
Ingénieur IFV
Pôle Val de Loire - Centre

PROGRAMME

- Les différentes méthodes d'identification des microorganismes,
- La Biodiversité fongique de la vigne à la cuve,
- La Maîtrise des fermentations spontanées,
- La Sélection de levures et l'Hybridation,
- La Biodiversité bactérienne et FML,
- La Mise en œuvre de la FML,
- La bioprotection en phase préfermentaire et en phase d'élevage,
- La connaissance et la maîtrise de Brettanomyces,
- Dégustation d'essais.

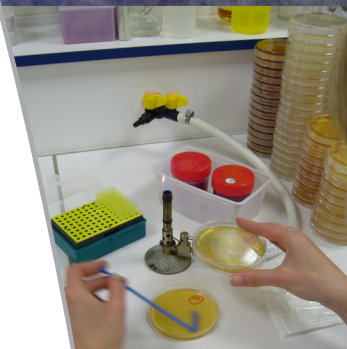
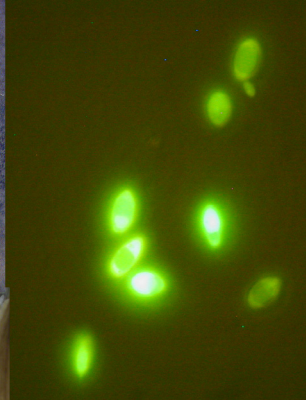
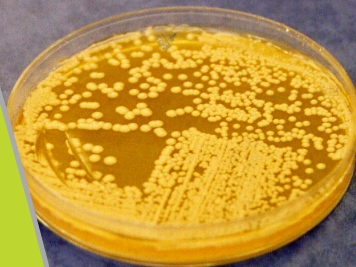
OBJECTIFS

- > Balayer les bases de la microbiologie,
- > Apporter des connaissances nécessaires à la compréhension des interactions entre les flores sélectionnées et les flores indigènes et sur les nouvelles sélections de micro-organismes s'ouvrant aux espèces non conventionnelles.

Microorganismes

LE MARDI 14 MAI 2019 DE 8H30 À 17H

IFV Beaune, 6 rue du 6^{ème} chasseur, 21200 beaune



FRAIS D'INSCRIPTION

> **250 € HT** Coût de la formation incluant le déjeuner

> IFV Services étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande.

MODALITÉ DE PRISE EN CHARGE

- > L'IFV étant un organisme de formation agréé, une convention de formation peut être établie sur demande,
- > Toute demande de prise en charge doit être réalisée à l'inscription. Aucune demande ne pourra être traitée à l'issue de la formation,
- > L'IFV se réserve le droit d'annuler la formation si la participation est inférieure à 6 stagiaires,
- > Pour connaître les modalités de prise en charge, n'hésitez pas à contacter Isabelle Cuche au 04.66.80.68.45,
- > Possibilité de prise en charge par les fonds d'assurances formation.

BULLETIN D'INSCRIPTION Les places sont limitées. L'inscription est obligatoire.

Nom :

Prénom :

Fonction :

Entreprise (raison sociale) :

Adresse de facturation :

Tél :

Mobile :

Fax :

E-mail (les convocations seront envoyées par e-mail 10 jours avant le début de la formation) :

Prise en charge souhaitée par un organisme de formation Oui Non

Si oui, merci d'indiquer lequel :

Si VIVEA, indiquez votre date de naissance :

VALIDEZ L'INSCRIPTION

Avant le mardi 7 mai 2019

en renvoyant ce bulletin dûment rempli par email à :

isabelle.cuche@vignevin.com

Le règlement interviendra sur facture à l'issue de la formation

CONTACT TECHNIQUE

morvan.coarer@vignevin.com

Tél. : 02 40 80 39 52

Méthodes et outils pédagogiques

- Documents techniques,
- Articles,
- Vins.