PREVACID

EVALUATION DE PRATIQUES ŒNOLOGIQUES
POUR LA PRESERVATION DE L'ACIDITE DANS
LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

Venez participer au projet PREVACID lancé par l'IFV et le BIVB !

Les objectifs de ce projet ?

→ Fournir aux vignerons bourguignons de **nouvelles solutions en cave** afin de **préserver l'acidité des vins blancs**, tout en limitant le recours à l'acidification par ajout d'intrants (acides malique, tartrique ou lactique). Les levures acidifiantes, levures à préservation de l'acidité, l'utilisation de verjus, le blocage de la fermentation malolactique, l'apport en assemblage de cépages accessoires ou encore les techniques membranaires seront testés dans ce projet.

→ Définir ensemble **l'importance de l'acidité dans les vins** blancs de Bourgogne et son évolution au cours des années ainsi que **l'acceptabilité** et la **faisabilité** des différentes techniques possibles.

Contact :

Solène Panigai - Cheffe de projet Œnologie BIVB

solene.panigai@bivb.com - 06 74 65 46 99

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne

De quelle façon je peux participer au projet ?

Je participe :

En suivant la formation pour devenir expert sur la perception des différentes acidités du vin et pouvoir intégrer le jury qui dégustera les essais menés sur les différentes modalités.

Mon engagement : Réaliser les 6 à 8 séances d' 1h de formation entre le 16 mai et le 30 juin (séances à dates fixes avec possibilités de rattrapages). Déguster les essais 2021 et 2022.

L'intérêt : Cette formation gratuite est une opportunité unique de monter en compétence pour devenir expert de la perception des différentes acidités dans les vins blancs de Bourgogne. Cette formation est limitée à 12 personnes (vignerons, œnologues, etc.).

Et/ou en m'inscrivant au focus groupe.

Il s'agit d'un atelier où plusieurs professionnels de la filière interagiront autour de la notion d'acidité dans le vin.

Mon engagement : Participer à la session d'1h30 prévue dans mon secteur géographique (plusieurs dates seront proposées par secteur).

L'intérêt : Echanger avec d'autres professionnels de la filière (représentants de différents types de structures, différents secteurs géographiques, œnologues, vignerons, techniciens, etc.) dans un format table ronde original.

Et/ou en devenant structure partenaire pour tester certaines modalités dans ma cuverie en 2022 et 2023.

Mon engagement : Etre partenaire pour 2 campagnes de vinification.

L'intérêt : Tester dès maintenant de nouvelles solutions innovantes pour la préservation de l'acidité de vos vins en étant suivi et fourni pour les essais par l'IFV.

Vous êtes intéressés par un ou plusieurs de ces volets ?

Contactez-nous pour en savoir plus et pour vous inscrire !

Contact :
Solène Panigai - Cheffe de projet Œnologie BIVB
solene.panigai@bivb.com
06 74 65 46 99