



### Réaliser des vins sans sulfites

#### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Connaître le processus de fabrication des vins sans sulfites de la vinification à la mise en bouteille en passant par l'élevage. Savoir établir un cahier des charges, identifier le besoin en outil et gérer les intrants en cave.

#### PUBLICS

Vinificateur, œnologue, chef de cave, vigneron.

#### PREREQUIS

Avoir une expérience dans la vinification.

#### METHODES PEDAGOGIQUES

- Présentation avec alternance de supports, d'apports et d'exercices pratique,
- Livret de formation.

**FORMATEUR(S)** **Dubernet** LABORATOIRES œnologie Rhône  
**Federica CARTA,**  
 Œnologue conseil et docteur en chimie analytique.

#### PROGRAMME

1. Connaître le marché de vins sans sulfite. Identifier si c'est une alternative aux vins BIO
2. Comprendre le rôle, les qualités et défauts du SO<sub>2</sub>
3. Comprendre l'impact du SO<sub>2</sub> sur le changement climatique
4. Vinification sans SO<sub>2</sub> : comment la réaliser sans déviation aromatique
5. Eviter l'oxydation, la présence de flore microbienne à l'aide des intrants/additifs naturels et chimique en cave
6. Mettre en place un cahier des charges pour le process de vinification et d'élevage
7. Mettre en place un cahier des charges pour le process de mise en bouteille

**DUREE DE LA FORMATION** 3 h 30 sur 1/2 jour



[Voir les sessions et tarifs](#)



#### MODALITE PEDAGOGIQUE



Au centre de formation ou en entreprise



En présentiel



En groupe

#### FINANCEMENT POSSIBLE



=> information sur le [lien suivant](#)



=> Prise en charge à hauteur de 175 € TTC par journée, selon les modalités de financement de Vivea en vigneur.

#### ACCESSIBILITE

L'accès à la formation est formalisé par la signature d'une convention de formation transmis sous format électronique. Cette prestation peut être conditionnée à la validation d'un financement par un organisme financeur et peut démarrer en respectant un délai minimum de 14 jours calendaires.

#### SUIVI ET EVALUATION DE LA FORMATION

- ✓ Feuille d'émargement
- ✓ Evaluation en fin de formation
- ✓ Enquête de satisfaction stagiaire et client
- ✓ Obtention d'une attestation de fin de formation.

Inscription



07 67 48 44 86 | [contact@ng-vin.fr](mailto:contact@ng-vin.fr)