

AMELIORER LE POTENTIEL AROMATIQUE DES VINS ROSES

Contenu de la formation :

Identifier les procédés de vinification innovants des vins rosés pour optimiser la qualité

- Les apports foliaires azotés.

La Gestion du pressurage en rosé

La vinification en rosé, intérêts et choix des techniques.

Savoir valoriser les bourbes et les expressions aromatiques pour innover dans l'élaboration de ses vins rosés

- Les différentes expressions aromatiques

Importance du niveau de débouillage et les nouveaux outils de débouillage.

Valorisation des bourbes par stabulation sur bourbes et macération de bourbes, Les profils « thiol ».

Modulation de l'apport azoté fermentaire en fonction du déficit.

Utilisation des morceaux de bois de chêne en rosé.

Présentation de résultats provenant de diagnostics oxygène dissous.

La couleur des vins rosés : Mesure de la couleur par chromamétrie, Application au suivi du paramètre couleur en vinification et en conservation

Méthodes pédagogiques :

apports et mise en pratique à partir de dégustation

Intervenants :

Florent TOUZET/Conseiller œnologue à l'ICV

Experts sur les vinifications des rosés en Provence

Centre œnologique de Provence, Brignoles

vinification des vins rosés afin d'augmenter la demande du marché

Durée :

1 jour

Horaires :

9h – 12h30 et 14h – 17h30

Responsable de stage :

CHASSAING THOMAS

Tarif : Gratuit prise en charge VIVEA

Participation à la dégustation 73€ TTC

(une facture vous sera envoyée par l'ATV)

(voir bulletin d'inscription)

Les frais de repas et les déplacements sont à la charge du participant.

Public :

Viticulteurs Pays de la Loire

Faites-nous part de vos attentes.

Merci de bien vouloir répondre au questionnaire ci-dessous. Il permettra au(x) formateur(s) de mieux cerner vos attentes pour adapter la formation au plus près de vos besoins.

4 - Avez-vous déjà suivi une formation sur ce thème ?

OUI NON

Si oui laquelle et quand ?

.....
.....
.....
.....

BULLETIN D'INSCRIPTION

AMELIORER LE POTENTIEL AROMATIQUE DES VINS ROSES

Nom, prénom :

Adresse :

Code Postal :

Commune :

Téléphone : _/_/_/_/_/_/_/_

Portable : _/_/_/_/_/_/_/_

Email :

Date de naissance : _/_/_/_

Lieu de naissance :

Nom de la société :

Cochez votre statut professionnel
(il détermine le tarif de la formation)

- Exploitant agricole, conjoint collaborateur
→ Tarif de la formation : gratuit
Participation dégustation **73€**
(facture sera envoyée par l'ATV49)
- Salarié agricole et autres
(préciser :))
→ Tarif de la formation : 200€ + 73€

Merci de nous retourner ce bulletin d'inscription accompagné de votre règlement par chèque libellé à l'ordre de l'ATV49 (une facture vous sera envoyée après la formation) :

GROLLEAU Brigitte

1 RUE DU PAVE

49700 DOUE LA FONTAINE

Avant d'envoyer votre inscription, merci de vérifier que vous avez bien complété le verso de ce bulletin d'inscription.

INFORMATIONS PRATIQUES

Crédit d'impôt : si vous participez à une formation en tant que chef d'entreprise et relevez du régime réel d'imposition sur les bénéficiaires ou de l'impôt sur les sociétés, vous pouvez bénéficier d'un crédit d'impôt sur la durée de la formation, soit environ 68 €/jour.

Aide au remplacement : vous pouvez bénéficier d'une aide au remplacement à condition d'avoir recours à une association de remplacement dans les 90 jours après la date de votre participation à chaque journée de formation. **Renseignez-vous auprès du SERVICE DE REMPLACEMENT de votre département.**

Conditions générales : l'inscription déclenchera l'envoi d'un contrat de formation ; elle sera définitive à la réception du règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre régionale d'agriculture des Pays de Loire (les modalités financières seront précisées dans le contrat de formation). Une attestation de fin de formation est délivrée à l'issue de la formation.

Annulation : notre organisme se réserve la possibilité d'annuler la formation si les effectifs sont insuffisants et en cas de force majeure. Les inscrits seront informés dans les plus brefs délais et les frais d'inscriptions retournés. Les absences du stagiaire ne donnent pas lieu au remboursement des frais de formation sauf cas de force majeure.

Votre Chambre d'agriculture est reconnue pour la qualité de ses formations et de son conseil.



RETROUVEZ NOTRE OFFRE DE FORMATION SUR
www.la-terre-mon-avenir.com

Chambre d'agriculture des Pays de la Loire
Siège social : 9, rue André Brouard
CS 70510
49105 ANGERS Cedex 02

AVEC LE SOUTIEN
FINANCIER DE
 vivea

LA FORMATION L'ÉNERGIE DE VOS PROJETS

AMELIORER LE POTENTIEL AROMATIQUE DES VINS ROSES

Jeudi 19 Avril 2018
à doué la Fontaine

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
PAYS DE LA LOIRE