

QUEL FUTUR POUR LE LYSOZYME ?

16H **VINCENT RENOUF (FACULTE D'OENOLOGIE DE BORDEAUX)**

CONNAISSANCES RECENTES SUR LA DYNAMIQUE ET LA MAITRISE DES FLORES LACTIQUES

16H20 **CHRISTOPHE GERLAND (FORDRAS)**

UTILISATION DU LYSOZYME DANS LE MONDE NOTAMMENT POUR REDUIRE LES DOSES DE SO₂

16H40 **ALINE MARTIN (MARTIN VIALATTE)**

CO-INOCULATION ET LYSOZYME : DES OUTILS POUR SECURISER LA QUALITE DES VINS

16H50 QUESTIONS TECHNIQUES

17H00 **GILLES LAGARDE (NEOVA)**

LE POINT SUR L'ETIQUETAGE DES VINS TRAITES AUX PROTEINES D'OEUF

17H20 **SOPHIE PALLAS (VINIDEA)**

PERCEPTION DES CONSOMMATEURS SUR L'ETIQUETAGE DES VINS TRAITES AUX PROTEINES D'OEUF

17H40 **ATTILIO BELLACHIOMA (OLIVR OGAR)**

VINS SANS SO₂ AJOUTE : POSSIBLE ?

18H00 TABLE RONDE - DISCUSSIONS

18H15 DEGUSTATION DE VINS DU MONDE ELABORES AVEC L'AIDE DU LYSOZYME

18H45 VERRE DE L'AMITIE ET FIN DU WORKSHOP





toutes les informations techniques
disponibles en ligne dans le premier logiciel
interactif d'aide à l'utilisation du lysozyme

www.lysoclub.com

Le lysozyme Fordras est vendu en France

par

Sous la marque

