

Elaboration de vins effervescents sans (ou avec moins de) sulfites

Public	Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, sommeliers, courtiers.
Durée	1/2 journée
Tarif	250 € HT
Intervenants	Christophe GERLAND

Objectifs de la formation

Actualiser ses connaissances sur les fonctions des sulfites et les alternatives à leur utilisation en vins effervescents. Visualiser à travers d'exemples la possibilité d'élaborer des vins effervescents sans sulfites.

Méthodologie

Présentation des différentes fonctions des sulfites et de leurs alternatives
Présentation détaillée du procédé d'élaboration à travers les étapes critiques et par des exemples.
Dégustation de quelques vins effervescents élaborés sans ou avec moins de sulfites.

Contenu de la formation/programme

1. Les différentes fonctions du SO₂
2. Les avantages et inconvénients à réduire les doses de SO₂
3. Les outils techniques pour réduire ou remplacer le SO₂
4. Les moments clés dans l'élaboration de vins effervescents "LOW SO₂" ou "FREE SO₂"
5. Diminution du sulfitage durant le pressurage : différentes alternatives.
6. La gestion de la fermentation alcoolique
7. La diminution du sulfitage en fin de fermentations et durant l'élevage
8. La diminution du sulfitage au dégorgement.
9. Quelques exemples de vins effervescents sans ou avec moins de SO₂ (procédés, dégustation).

Outils pédagogiques

Vidéo-projection de la présentation, CD-Rom de la présentation, salle de dégustation, vins à déguster.