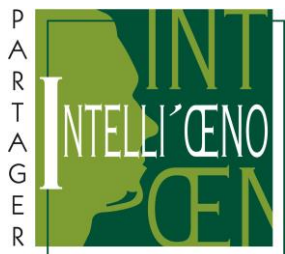
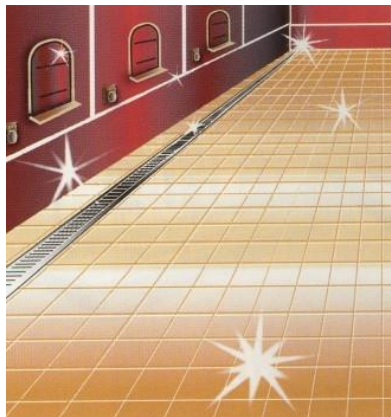




## Formation

### Elaboration de vins effervescents sans sulfites ajoutés



LA SCIENCE DU VIN

**INTELLI'OENO SAS**

7 Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE  
France  
Tél. 06 12 74 08 90

e-mail: [christophe.gerland@intellioeno.com](mailto:christophe.gerland@intellioeno.com)

site web: [www.intellioeno.com](http://www.intellioeno.com)

## Objectifs et programme détaillé

### 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 ou avec moins de sulfites ajoutés.

### Contenu de la formation/programme

1. Les différentes fonctions du SO<sub>2</sub>
2. Les avantages et inconvénients à réduire les doses de SO<sub>2</sub>
3. Les outils techniques pour réduire ou remplacer le SO<sub>2</sub>
4. Les composants des raisins impactant l'oxydo-réduction des moûts et des vins : comment les analyser et optimiser leurs actions
5. Les moments clés dans l'élaboration de vins effervescents "LOW SO<sub>2</sub>" ou "FREE SO<sub>2</sub>"
6. Diminution du sulfitage durant le pressurage : différentes alternatives.
7. La gestion de la fermentation alcoolique
8. La diminution du sulfitage en fin de fermentations et durant l'élevage
9. La diminution du sulfitage au dégorgement.
10. Quelques exemples de vins effervescents sans ou avec moins de SO<sub>2</sub> (procédés, dégustation).

Programme et méthodologie

# Bulletin d'inscription

Un bulletin par stagiaire

## Stagiaire:

Nom

Prénom

Fonction

## Entreprise:

Raison sociale

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète

Tél

Mobile

Fax

e-mail

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

Nous contacter avant  
envoi

# Formation – Elaboration de vins effervescents sans sulfites ajoutés

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard trois semaines avant le jour de la formation, accompagné du règlement par chèque, à l'ordre de l' **UNIVERSITÉ DU VIN**



**INTELLI'OENO SAS**

7 C Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE  
France  
Tél. 06 12 74 08 90

e-mail : [Christophe.gerland@intellioeno.com](mailto:Christophe.gerland@intellioeno.com)

site web: [www.intellioeno.com](http://www.intellioeno.com)

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation, une feuille de présence vous sera envoyée. Intelli'oeno travaille en partenariat avec **UNIVERSITE DU VIN**, organisme formateur agréé QUALIOP1, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme collecteur habituel.

**Je souhaite m'inscrire à la formation « vins effervescents sans sulfites ajoutés » suivante :**

### LIEU DE LA FORMATION

Champagne R.MANCEAUX

5 rue de la Liberté



51500 RILLY LA MONTAGNE

**Le vendredi 25 Novembre 2022 – matinée**

**(8h30-12h30)**



- ◆ Rôles du SO<sub>2</sub>
- ◆ Outils physiques ou additifs au SO<sub>2</sub>
- ◆ Composants du vin importants pour lutter contre l'oxydation
- ◆ Règles d'hygiène stricte
- ◆ Bouchage adapté

- ◆ Exemples de process d'élaboration sans sulfites ajoutés



- ◆ Dégustation de 6 vins effervescents élaborés sans sulfites ajoutés

### **Coût de la formation:**

**300 € HT par participant, soit 360 € TTC**

**NB remise de 5% règlement envoyé avec l'inscription**

**–10% pour 2 ou 3 personnes –15% au-delà de 3**

**Remises non cumulables et consenties uniquement en cas de règlement envoyé avec l'inscription**