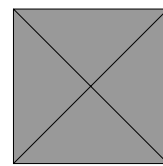


ÉLABORATION DES VINS EFFERVESCENTS **SANS** **SULFITES AJOUTÉS**



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.

PROGRAMME

1 séance de 4 heures

Séance 1 > Les différentes fonctions du SO₂.

- > Les avantages, inconvénients et les outils techniques à réduire les doses de SO₂.
- > Les composants des raisins impactant l'oxydo-réduction des moûts et des vins : comment les analyser et optimiser leurs actions.
- > Identifier la réduction.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués grâce à un quiz.

