

## Vinification des vins nature'ls



### Contexte

Vous souhaitez vous diriger vers une vinification moins interventionniste afin de mieux respecter et valoriser le potentiel de vos raisins ? Ou tout simplement vinifier des vins « Nature » de qualité.

### Objectifs de la formation

Maîtriser les points clés de la vinification afin de s'affranchir des additifs œnologiques  
Mettre en œuvre des pratiques alternatives naturelles de vinification  
Cibler les contrôles pour limiter les risques de déviation  
Respecter la charte du vin nature

### Public concerné

Viticulteurs, salariés ou toute personne chargée de la production (viticole ou vinicole) et/ou de la commercialisation des vins.

### Prérequis des participants

Avoir une expérience en vinification

### Contenu

Les gestes en cave : habitude ou réelle nécessité  
Ressources naturelles disponibles en cave  
Intérêt et mise en œuvre des levures indigènes  
Clés pour limiter l'utilisation du SO<sub>2</sub>  
Vinification alternative : non collage/filtration, macération, pétillant naturel  
Les points de vinification de la charte des vins Nature'l  
Dégustation de vins élaborés sans intrant

### Méthodes et moyens

Alternance d'apports théoriques, de retours d'expérience et de dégustation

### Mode de validation des acquis

Attestation de formation

Nouvelle formation

## Intervenants

Marc SCHMITT , œnologue

Coordinatrice des stages courts : Murielle LEPINOY



Le CFPPA68 est certifié Qualiopi et Engagement de service référentiel 132 Quali'formAgri au titre des actions de formation, des actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience (VAE) et des actions de formation par apprentissage. Son système de management de la qualité est certifié AFAQ ISO 9001.



7 heures  
1 jour



Rouffach



Rendez-vous en 2023

## Tarifs 2022

€ nets\* par participant

\*Organisme non assujetti TVA

Des possibilités de financement existent en fonction de votre statut : par Opco, FAF, par l'entreprise, Pôle Emploi... :  
*Nous consulter*



Nous contacter :

- Katia SPENLE Assistante formations : 03 89 78 73 07 - [katia.spenle@educagri.fr](mailto:katia.spenle@educagri.fr)