

Formation : élaborer des vins aromatiques

La Chambre d'Agriculture du Gers, en partenariat avec l'IFV Sud-Ouest et le Syndicat des Côtes de Gascogne, propose une formation d'un jour :

2 modules de formation vous sont proposés :

INITIATION	PERFECTIONNEMENT
<p>Connaître et identifier les différents arômes dans le vin, identifier les facteurs influençant leur formation et leur expression</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none">- Identification des différentes familles d'arômes : thiols, terpènes...- Perception et reconnaissance des composés par la dégustation- Identification des facteurs influençant la formation et l'expression des différents types d'arômes <p>Intervenant : Thierry Duffourcq IFV Sud-Ouest</p> <p>Public visé : viticulteurs, techniciens des caves et coopératives</p> <p>Date et lieu : Le 11 février 2010 Au Domaine de Mons à Caussens</p> <p>Informations - Inscriptions :</p> <p>Chambre d'Agriculture du Gers Service Formation Tél : 05.62.61.77.43 ou 05.62.61.77.45</p>	<p>Utiliser les derniers résultats de la recherche appliquée pour mettre en place des itinéraires techniques favorisant le potentiel thiol des vins</p> <p>Contenu :</p> <ul style="list-style-type: none">- Analyse des différents facteurs infléchissant la formation et l'expression du potentiel thiol des vins blancs- Incidences des pratiques viticoles : climat, alimentation hydrique, date de récolte, nutrition azotée...- Incidences des méthodes de vinification : traitement de la vendange, conduite de la fermentation alcoolique, élevage et conservation... <p>Intervenant : Thierry Duffourcq IFV Sud-Ouest</p> <p>Public visé : viticulteurs, techniciens des caves et coopératives disposant des pré-requis nécessaires sur la connaissance des arômes du vin</p> <p>Date et lieu : Le 4 mars 2010 Au Domaine de Mons à Caussens</p>

Volonté Paysanne du Gers n° 1174 - 22 janvier 2010