

**FOIRE
AUX
VINS
D'ALSACE**



C'EST LA FOIRE AUX VINS D'ALSACE, RETROUVONS-NOUS !

AU PROGRAMME

« L'utilisation des microorganismes levuriens en œnologie pour favoriser la protection des jus, l'orientation du profil des crémants en prise mousse et l'expression du terroir en limitant les intrants ».

- **LEVULIA ALCOMENO**[®], acidification et diminution du degré alcoolique des vins.
- **PRIMAFLORA**[®], alternative au SO₂ sur jus, rappel alsacien, cas pratique sur un domaine Bordelais.
- La diminution des intrants œnologiques au service du terroir.
- Anticiper le stress levurien, les problèmes de cinétiques fermentaires et la formation d'H₂S à l'aide d'un nouvel appareil connecté en cave : le **CTRL-FERM**[®].
- Choix et influence de la souche de levure pour la prise de mousse des crémants alsaciens.
- **ZEST!** le premier bouchon pour vin effervescent neutre en carbone.



INTERVENANTS :

Equipe d'œnologues conseil AEB France & Olivier Raffin
Œnologue responsable Nomacorc France Est et Suisse.

**CONFÉRENCE
TECHNIQUE
AEB FRANCE**
Mardi 9 Août 2016
à partir de 9h00
au Parc des Expositions
de Colmar
(Halle aux vins)

AEB France 10, rue du stade • 68240 Sigolsheim • Tél. : +33 (0)3 89 47 32 33 • infofrance@aeb-group.com