

Jeudi
7
Avril

22 ACIDITE 22



Programme

10h-12h

L'acidité, de la vigne au vin

ACIDITE: Définitions introductives - Aspects viticoles
Bernard GRANDCHAMP (Œnologue - Ingénieur Agronome (Consultant))

Comment optimiser l'acidité des moûts et des vins

ACIDIFICATION ET DESACIDIFICATION CHIMIQUES
Virginia HABERKORN (Œnologue Conseil (AEB France - Alsace))

GESTION MICROBIOLOGIQUE DE L'ACIDITE / RETOUR D'EXPERIENCES 2019
Marie-Charlotte COLOSIO (Directrice IFV Nantes) / André FUSTER (AEB France)

LES METHODES PHYSIQUES

Christophe AME (Chef Produit Filtration & Équipements - AEB France)

14h-16h

Maîtrise de l'acidité : Avis d'experts

LES ROSES : Bilan des expérimentations menées en Provence
Matthias BOUGREAU (IFV / Centre du Rosé)

LES BLANCS : Une approche bourguignonne
Frédéric BOILEVIN (Œnologue Conseil (AEB France / Bourgogne))

LES EFFERVESCENTS : Valorisation du potentiel acide de la récolte
Nicolas SECONDE (Consultant)

L'ACIDITE DES VINS DE DISTILLATION : Intérêt, évolution et gestion
Gérald FERRARI (Consultant)

LES ROUGES : Comparaison de différents itinéraires
François DAVAUX (IFV Sud-Ouest)

16h-17h

Débat & Questions

