

INSCRIPTION GRATUITE  
ENREGISTREMENT OBLIGATOIRE

# OXYGÈNE ET QUALITÉ DU VIN

Mise en pratique de la recherche  
sur la gestion de l'oxygène



Sponsorisé par  NOMACORC





## INVITATION

MERCREDI 11 MARS 2015 de 8h30 à 12h30

Cave Courbis - Pradelle | 905 route de Tain | F-26600 Chanas Curson

### Gestion de l'oxygène: des moûts jusqu'aux vins en bouteilles

Conférence et ateliers techniques centrés sur les solutions pratiques disponibles  
pour une meilleure gestion de la qualité du vin.

-  **Maurizio Ugliano (Nomacorc)**  
Qualité des raisins et des moûts :  
une nouvelle approche basée sur la voltamétrie
-  **Pascal Noillet (Vaslin-Bucher)**  
Réception qualitative de la vendange /  
Maîtrise des apports d'oxygène au pressurage
-  **Patrick Vuchot (Inter Rhône)**  
Micro-oxygénation des vins de la Vallée du Rhône
-  **Stéphane Vidal (Nomacorc)**  
Sources de variations bouteille à bouteille

#### DESCRIPTIF DES ATELIERS :

- **NomaSense O<sub>2</sub>** :  
analyse d'oxygène, mesure immédiate  
et non invasive
- **NomaSense Color** :  
la mesure de couleur portable,  
précise et immédiate
- **NomaSense PolyScan** :  
évaluer le profil phénolique des vins  
et des raisins

Lors de cette demi-journée,  
venez écouter des conférenciers  
experts dans le domaine de l'oxygène.  
Pour vous inscrire, envoyez un e-mail à  
[marketing@nomacorc.be](mailto:marketing@nomacorc.be)

Partenaires:

**BUCHER**  
vaslin

— Institut Rhodanien —

**R**  
INTER RHÔNE  
INTERPROFESIONNELS VITICULTEURS  
CÔTES DU RHÔNE & VALLÉE DU RHÔNE

[www.winequalitysolutions.com](http://www.winequalitysolutions.com)