

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 O₂** :
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

Partenaires:

BUCHER
vaslin

— Institut Rhodanien —

R
INTER RHÔNE
INTERREGIONS CÔTES DU RHÔNE
CÔTES DU RHÔNE & VALLÉE DU RHÔNE

www.winequalitysolutions.com