

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

MARDI 2 JUIN 2015 de 13h30 à 18h00

Château du Rouët - D47 - Route de Bagnols - 83490 - LE MUY

Elaboration des rosés : garder un temps d'avance

13h30 – 14h00	Accueil
14h00 – 14h30	Mieux maîtriser la qualité des vins rosés de Provence. De nouveaux outils de gestion des paramètres clés de la qualité des rosés Présentation de <i>Stéphane VIDAL</i> , Directeur de l'œnologie, Nomacorc
14h30 – 15h00	Gérer l'oxydation des vins rosés. A quel moment et comment maîtriser l'oxygène lors de l'élaboration des rosés ? <i>Laure CAYLA</i> , Ingénieur Œnologue, Porteur de Projet, IFV/Centre du Rosé
15h00 – 15h30	Comment limiter l'hétérogénéité bouteille à bouteille. Résultats d'études : importance de la gestion de l'oxygène à la mise en bouteille et du choix des obturateurs <i>Jean Baptiste DIÉVAL</i> , Responsable développement des applications, Nomacorc
15h30 – 16h10	Table Ronde animée par <i>Stéphane VIDAL</i> : Conseils techniques et points clés pour préserver la qualité des vins rosés - <i>Richard BERTIN</i> , Œnologue conseil, Provence Œnologie - <i>Thomas BENARD</i> , Œnologue conseil, Laboratoire Aix-Œnologie - <i>Laure CAYLA</i> , Ingénieur-Œnologue, Porteur de Projet, IFV/Centre du Rosé
16h10 – 16h30	Pause
16h30 – 17h15	Ateliers NOMA <i>Sense</i> : O ₂ : contrôler l'oxygène en temps réel NOMA <i>Sense</i> : PolyScan : caractériser le profil phénolique au chai NOMA <i>Sense</i> : Color : atteindre l'objectif couleur NOMA <i>Sense</i> : CO ₂ : ajuster précisément le CO ₂
17h15-18h00	Dégustation de vins bouchés Nomacorc – Apéritif

Pour vous inscrire, envoyez un e-mail à marketing@nomacorc.be

www.winequalitysolutions.com