



## MATINÉE TECHNIQUE A EAUZE

### Gestion des équilibres acides : du raisin à la bouteille

Jeudi 23 avril 2020

« Salle d'honneur » de la Mairie d'Eauze (à l'étage)

9h00 Accueil des participants

#### 9h15 **Matinée technique :**

- **L'équilibre acide du vin, quelles conséquences des pratiques au vignoble**

Avec l'évolution climatique, quelles sont les pratiques à éviter ou mettre en œuvre au vignoble en fonction de l'objectif de maîtrise de l'acidité du vin.

Thierry DUFOURQ - Ingénieur Viticulture-Oenologie - IFV



- **La gestion des équilibres du vin ou comment gérer l'acidité, le volume, la structure et l'arôme des vins**

Le vin est une boisson où la notion de plaisir est importante.

Il est donc essentiel que celui-ci satisfasse l'ensemble des sens du consommateur

Christophe MORGE - Directeur Technique - SOFRALAB



- **Lorsque les micro-organismes influencent l'acidité du vin**

Vincent RENOUF - Directeur Général - Laboratoire SARCO -EXCELL



- **Acidification et désacidification - Techniques innovantes**

Electrodialyse membranes bipolaires - Résines échangeuses d'ions

**Dégustation d'essais**

François DAVAUX - Oenologue - IFV



#### 12h30 **BUFFET OFFERT**

Si vous désirez participer à cette matinée et pour une meilleure organisation, veuillez retourner le coupon ci-dessous avant le 10/04/2018 par mail à [anne.kabakian@vivadour.com](mailto:anne.kabakian@vivadour.com) ou au Syndicat des vins Côtes de Gascogne à [contact@vins-cotes-gascogne.fr](mailto:contact@vins-cotes-gascogne.fr) ou par fax au 05.62.29.15.39 ou au 05.62.08.15.91

---

#### Coupon Réponse

Nom .....

Téléphone : .....

Société/Domaine : .....

mail : .....

.... personne(s) participera(ont) à la matinée technique du 23 Avril 2020 qui se déroulera à la « Salle d'honneur » de la Mairie d'EAUZE (à l'étage)