



COMMISSION INTERNATIONALE
DES INDUSTRIES AGRICOLES
ET ALIMENTAIRES

42, rue Scheffer 75116 PARIS
Tél. : 01 53 70 22 46 – Fax : 01 53 70 20 54
<http://www.cii-a-c.com> - e-mail : cii-a@wanadoo.fr

Organisme agréé de formation continue
N° d'existence : 11752 14 50 75

Stage de Formation Continue CIIA

INNOVATION ET PROCESS OENOLOGIQUE

12 – 13 JUIN 2008

Lieu : **INRA**, 2, place Pierre Viala
34060 MONTPELLIER Cedex

Responsable Scientifique :

Michel MOUTOUNET, Directeur de l'Institut des
Hautes Etudes de la Vigne et du Vin

Objectifs et méthodologie :

- Examen de progrès récents et novateurs en œnologie : leurs incidences sur l'élaboration et la maîtrise de la qualité des vins, ainsi que sur le traitement des effluents
- Perspectives des travaux de recherche et de développement en cours

Public concerné : Ce stage s'adresse aux œnologues, responsables techniques de caves, concepteurs, installateurs, tous professionnels recherchant une actualisation de ses connaissances scientifiques de la biochimie du vin, sur les technologies récentes mises en œuvre et sur leur environnement.

Programme : Voir au dos

BULLETIN D'INSCRIPTION

08 – JU4

A retourner à : CIIA 42, rue Scheffer – 75116 PARIS (France) Tel. : (33) (0)1 53 70 22 46 – Fax : (33) (0)1 53 70 20 54

PARTICIPANT

Mr Mme Mlle Prénom : Nom :

E-mail : Fonction:

Tél. : Fax :

Organisme/Société :

Adresse :

Code Postal : Ville : Pays :

ENTREPRISE / FORMATION

Nom et prénom Responsable formation :

Tél : Fax : e-mail :

Personne chargée de la gestion administrative de l'inscription (si différente) :

**CONDITIONS D'INSCRIPTIONS : 1026,00 € (Frais d'enseignement 980,00 € et Frais de déjeuners 46,00 €)
(- 20% sur l'enseignement pour les membres associés)**

La CIIA, par son statut est une organisation Internationale Intergouvernementale et n'est pas assujettie à la TVA.

Je joins un chèque de € Paiement par virement bancaire

l'hébergement reste au choix et à la charge des participants

ADRESSE DE FACTURATION :

Date :

Signature



PROGRAMME

JEUDI 12 JUIN 2008

- 08h45 – 09h00 Accueil des participants et présentation du stage.
- 09h00 – 10h00 Outil de pilotage des approvisionnements raisin.
Qualification de la vendange et aide à l'organisation logistique
N. BERNARD, SFERIS
- 10h00 – 10h15 Pause
- 10h15 – 11h15 Avancées dans l'analyse des arômes et précurseurs.
Perspectives d'application.
R. SCHNEIDER, NYSEOS
- 11h15 – 12h15 Le concept de maturité phénolique en question
D. FOURNAND, Montpellier SupAgro
- 12h15 – 13h45 Déjeuner.
- 13h45 – 14h45 Les phénols volatils.
Comment révéler les arômes positifs et masquer les arômes négatifs
ML. MURAT, SARCO
- 14h45 – 15h30 Création de nouveaux critères de filtration des vins
G. REINO, LAMOTHE ABIET
- 15h30 – 16h30 Gestion différenciée de la nutrition des levures et effets sur la qualité des vins
Arnault NAHERCHEE, LAMOTHE ABIET
- 16h30 – 16h45 Pause
- 16h45 – 17h45 Technologies comparatives de transfert de gaz dans les vins
(Désoxygénation, oxygénation, décarbonation)
P. CAZORLA, AIR LIQUIDE
- 17h45 – 18h15 Présentation & dégustation de vins suisses
PROVINS VALAIS

VENDREDI 13 JUIN 2008

- 09h00 – 10h00 Réduction des sulfites. Choix œnologiques
Ph. COTTEREAU, IFV
- 10h00 – 11h00 Détermination des Brettanomyces.
Logiciel pour mieux gérer les dépenses énergétiques durant
la fermentation alcoolique
Ch. GERLAND, INTELL'OENO
- 11h00 – 11h15 Pause
- 11h15 – 12h30 Du nouveau en microfiltration tangentielle
N. POURTAUD, YMELIA
- 12h30 – 14h00 Déjeuner.
- 14h00 – 15h00 Décanteur centrifuge, extraction et clarification appliquées aux procédés vinicoles
G. D'ANGLEVILLE, ALFA LAVAL
- 15h00 – 16h00 Réduction des impacts environnementaux de procédés et des effluents
A. BORIES, INRA
- 16h00 – 16h30 Discussion, conclusion et évaluation