

4^{ème} Soirée Technique du Laboratoire D.PERALDI
Jeudi 30 mars 2017 à partir de 16 h 50
Salle de dégustation du Laboratoire

Le pilotage des arômes.

Programme des interventions :

- 16 h 50 : Accueil.
- 17 h 00 : **Pierre MOSSER**, Œnologue, formateur au **LEGTA de Hyères**.
- Introduction : la recherche d'intensité et de qualité aromatique, peut-on réellement piloter et intensifier certains arômes ?
 - L'influence du terroir sur les arômes.
 - L'influence du cépage et des pratiques culturales.
 - L'influence du travail au chai et la maîtrise de ces opérations.
- 17 h 45 : **Antoine CORPART**, Ingénieur Œnologue, consultant secteur Vallée du Rhône, Provence et Corse, pour la **Société VIVELYS**.
- Introduction : Concept du chargement en sucres.
 - Evaluer les potentialités aromatiques du raisin.
 - Pilotage du profil raisin souhaité par le Dyostem.
 - Millésime 2016 en Provence : bilan sur la maturation des raisins.
- 18 h 30 : **Céline SPARROW**, Œnologue, Responsable R&D pour la **Société OENOFRANCE**.
- Introduction : Levures et arômes, quels sont les facteurs d'influence ?
 - Acides aminés et Azote minéral : quels rôles jouent-ils ?
 - Le métabolisme du soufre : thiols et mercaptans.
 - Les métaux lourds : oligo-éléments importants.
 - Turbidité et température : deux paramètres à maîtriser.
- 19 h 15 : Discussions.
- 19 h 30 : Dégustation d'un essai de Diwine sur vin rosé.
Apéritif dinatoire.



Coupon réponse (à nous retourner avant le 20 mars)

Nom _____

Prénom _____

Domaine/ Cave : _____

- Assistera à la soirée technique
 N'assistera pas à la soirée technique

Nombre d'accompagnants : _____