

RENCONTRE INNO'VINSEO #3

Echanges gazeux de la mise à la consommation du vin : le pire et le meilleur

Jeudi 21 mars 2019 @ Vinalie, Cave de Rabastens (81)

Inno'vin et VINSEO proposent à leurs adhérents respectifs une rencontre «INNO'VINSEO» à la croisée des chemins...

... chez Vinalie, cave de Rabastens. C'est l'occasion de renforcer la coopération entre les deux clusters de l'Occitanie et de la Nouvelle-Aquitaine, en explorant les synergies possibles entre professionnels issus d'horizons différents.

Pour ce faire, les professionnels pourront présenter mutuellement leurs offres et compétences autour de la thématique proposée ; le reste de la rencontre se déroulera dans un cadre convivial et propice aux échanges.

PROGRAMME

- 9h30-10h00** : Accueil des participants
- 10h00-10h55** : **Cycle 1 - Préparer ses vins** *modérateur : Jean-Claude Vidal (INRA)*
- **Laboratoires Natoli & associés** : L'oxygène, une problématique spécifique - Gwenaël Thomas
 - **Air Liquide** : Préserver le produit pendant sa fabrication, jusqu'au conditionnement grâce à l'azote - Benjamin Lucain
 - **AirTech & Oenomeca** : Et l'azote dans tout ça ? - Cécile Rouquette
 - **Parsec SRL** : Maîtriser les gaz dissous O2 et CO2 des vendanges à la mise en bouteille - Mathieu de Basquiat
 - **Gai France** : Maîtriser les gaz à l'embouteillage : le bec UNICA - Pascal Roche
 - **Embouteillages Services** : Mesures précises d'oxygène en différents points - Pierre Beauclair
- 10h55-11h05** : Pause histoire
- **AOC Tourisme** : Comment les vins de Champagnes participèrent à la diffusion de l'art de vivre à la française- France Gerbal-Medalle
- 11h05-12h00** : **Cycle 2 - Servir ses vins** *modérateur : Rémy Ghidossi (ISVV)*
- **Maison Roy** : La gazéification : une bonne alternative effervescente - Adeline Roy
 - **Diam Bouchage** : Mesure des transferts gazeux au travers des bouchons en liège - Christophe Loisel
 - **Vinventions** : Oxygène dissous, oxygène d'espace de tête et perméabilité du bouchon - Romain Thomas
 - **Aveine** : L'aérateur connecté - Matthieu Robert
 - **Noxoe** : Le TRITON préserve les qualités organoleptives du vin jusqu'à 30 jours après ouverture de la bouteille - Charlotte Glayrouse
- 12h00-12h45** : Présentation de Vinalie - Francis Terral, président
- Dégustation de 3 vins du Sud-Ouest - Christophe Vialar, responsable du caveau
- 12h45** : Lunch
- 14h00** : Visite du site d'embouteillage de Saint-Sulpice (8km)