

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 <i>modérateur : Jean-Claude Vidal (INRA)</i> 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 <i>modérateur : Rémy Ghidossi (ISVV)</i> Maison Roy : La gazéification : une bonne alternative effervescente - Adeline Roy IFV : Conditionnement et conséquences sur l'évolution du vin dans le temps - Charlotte Anneraud 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 organoleptiques du vin jusqu'à 30 jours après ouverture de la bouteille - Charlotte Glayrouse
12h00-12h45	Présentation de Vinalie - Francis Terral, président
12h45	Dégustation de 3 vins du Sud-Ouest - Christophe Vialar, responsable du caveau
14h00	Lunch Visite du site d'embouteillage de Saint-Sulpice (8km)