

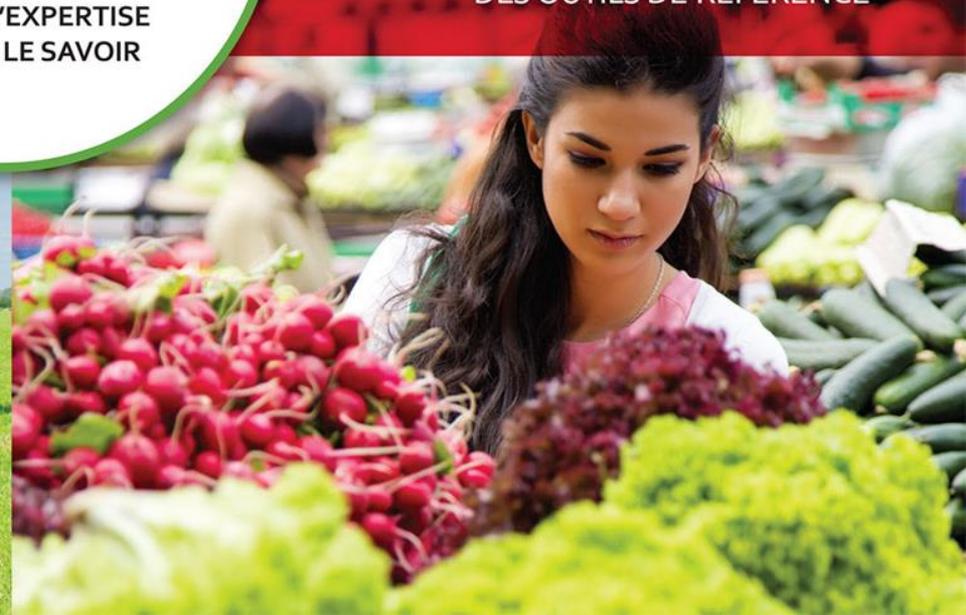
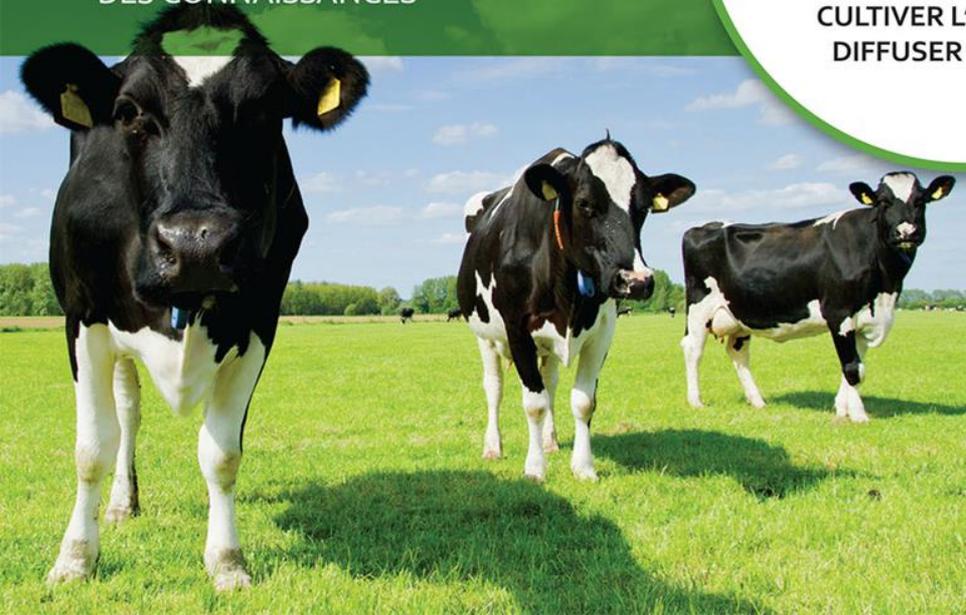


**RÉSEAUTER LE SECTEUR
AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE**

**CONCERNER LES
MEILLEURS EXPERTS**

**GÉNÉRER ET TRANSMETTRE
DES CONNAISSANCES**

**CONCEVOIR ET DIFFUSER
DES OUTILS DE RÉFÉRENCE**



Estimation des rendements et gestion du chantier de vendanges

Horaire du 2 août 2017

Estimation des rendements

Isabelle Turcotte, agronome, conseillère viticole et pomicole

Gestion du chantier du vendanges

Patrick Fournier, vinificateur, Coteau Rougemont.

Période de questions



Gestion du chantier de vendanges

Patrick Fournier,
vinificateur, Coteau Rougemont.

Préparation des vendanges

1. Estimation de la récolte précoce (juin).
2. Vérification et entretien du matériel.
3. Organisation de la réception du raisin.
4. Suivi des maturités et choix des dates de vendanges.

Estimation de la récolte

1. Permet de passer les commandes des produits œnologiques et des barriques etc.
2. Vérifier ses capacités de réception : et prendre des décisions pour des achats ou pour vendre du raisin.
3. Planifier le personnel nécessaire.
4. Salariés (récolte en kg/ nombre de jours / nombre de vendangeurs).
5. Public et groupes corpo, etc. Prévoir un encadrement suffisant pour le bon déroulement et pour s'assurer d'une expérience agréable pour le public.

Préparation et entretien du matériel

1. Juillet – août : vérifier le bon fonctionnement de l'ensemble du matériel et entretien annuel.
2. Lavage de l'ensemble des machines et le matériel de vendanges.

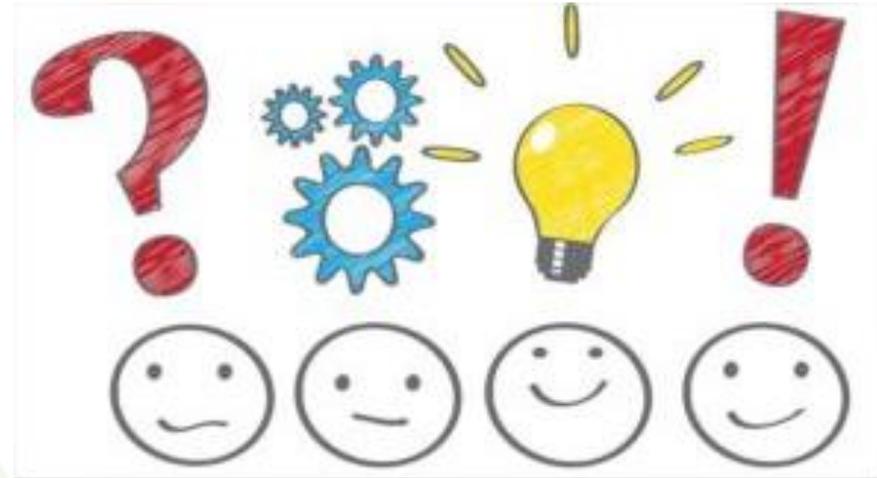
Suivi des maturités

1. Fin août jusqu'au vendanges – suivi 1 ou 2 fois par semaine sur toutes les parcelles.
2. A l'approche des vendanges analyses plus précises et plus poussées (labo externe).
3. Choix de la date des vendanges sur la base des analyses et de la dégustation.

Organisation de la réception de la vendange

1. Vérifier la capacité de réception par jour. (= la machine la moins rapide)
2. Prévoir un tri du raisin selon les conditions sanitaires ou infestations de coccinelles.
3. Conditions de réception selon le type de vinification : à chaud, ou vendange fraîche.
4. Ne pas vendanger plus vite que le point critique. = réduction de la qualité

Période de questions



Estimation des rendements et gestion du chantier de vendanges

Merci!

Conférenciers

Isabelle Turcotte, agr.

Patrick Fournier, Coteau Rougemont.

Comité organisateur

Evelyne Barriault

Gaëlle Dubé

Fabien Gagné

Rémi Martel

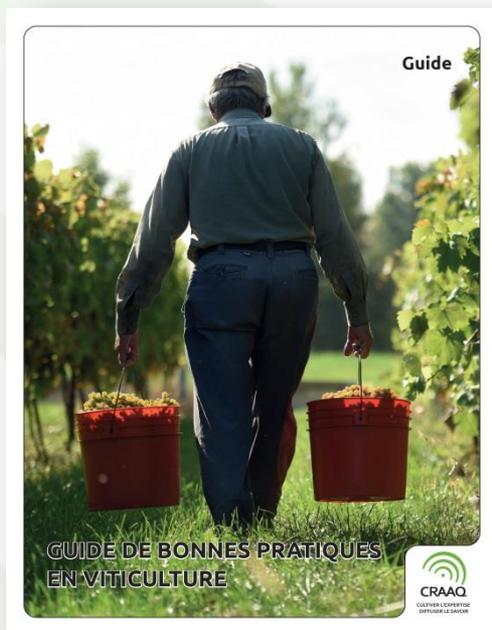
Caroline Provost

Dernier rendez-vous
mardi 5 septembre 2017
Fermentation et hygiène



Offre exclusive aux participants des webinaires

Obtenez **15%** de rabais à l'achat du
Guide de bonnes pratiques en viticulture



Entrez le code promo

VIGNE15

Au moment de votre achat

*Offert uniquement pour la version papier