

OFFRE DE STAGE

LIEU : Saumur, Val de Loire, France

SUJET DE STAGE : dynamique fermentaire des levures indigènes en vinification sans intrant, ou à définir ensemble selon le projet du/de la stagiaire.

MISSION : 3 mois / période de vinification : septembre à novembre 2022

COMPÉTENCES : **maîtriser l'analyse microbiologique du moût en fermentation et du vin au microscope.**

Situé à Saumur, le domaine Calvez Bobinet produit des vins (1200hl) bio et naturels.

Nous vinifions nos vins à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, en levures indigènes et sans intrant œnologique. C'est une voie complexe qui demande une grande attention et un suivi très précis des fermentations. Pour nous aider à mener à bien cette mission, nous nous sommes dotés d'un microscope qui permet d'avoir un suivi de l'activité microbiologique des jus, et ainsi de pouvoir prévenir et non guérir.

La personne devra donc être en mesure d'observer et reconnaître les micro-organismes présents dans les moûts en FA, faire du dénombrement et de l'identification. Elle devra aussi faire preuve d'ouverture d'esprit, d'intérêt pour ce type de vinification, de précision professionnelle et de spontanéité dans la mise à disposition de ses connaissances.

Idéalement, cette personne pourra aussi apporter son soutien à l'équipe de chai lorsque cela sera nécessaire.

Nous contacter par mail : calvez-bobinet@orange.fr

Lieu de travail :

Domaine Calvez Bobinet
315 route de Montsoreau
49400 Saumur
FRANCE

www.domaine-bobinet.com

Contact :

Emeline Calvez
+33628342688