

Comprendre et interpréter un bulletin d'analyse



Cette formation vous permettra de comprendre les principales analyses mises en oeuvre pour élaborer et conserver le vin et de savoir interpréter les bulletins d'analyses pour engager des actions préventives ou correctives en cave

Public visé

Technicien du vin.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principales analyses mises en oeuvre pour élaborer et conserver le vin
- Interpréter les bulletins d'analyses pour engager des actions préventives ou correctives en cave

Description / Contenu

Le laboratoire œnologique :

- présentation des principaux paramètres analytiques mesurés
- notion de profil analytique
- les incertitudes de mesure
- le plan qualité d'un laboratoire œnologique
- visite du laboratoire par le responsable

Normes analytiques à respecter dans les vins.

Application aux contrôles de maturité : principes et interprétations

- évolution de la maturité pulpaire.
- suivi de la maturité phénolique.

Application au suivi des fermentations alcooliques et malolactiques.

- exercice d'interprétation des analyses.
- actions correctives et préventives associées aux différents scénarios.

Application à la conservation et à la préparation des vins au conditionnement.



- l'intérêt des analyses microbiologiques (Brettanomyces...)
- le contrôle analytique des vins en vue du conditionnement bouteilles, Bag in Box, export,...
- analyses microbiologiques et conditionnement : mise en œuvre d'un plan de contrôle
- recherche de contaminants éventuels (Ochratoxine)

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges
Interprétation de bulletins d'analyses

Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire

Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

Tarif

- INTER : 310€ HT / stagiaire
- INTRA : 1490€ HT / groupe de 1 à 15 participants