Identifier et décrire les principaux défauts organoleptiques des vins

Des défauts organoleptiques peuvent apparaître à chaque étape de l'élaboration des vins, au cours de l'élevage, du conditionnement et de la conservation. Cette formation vous permettra non seulement de vous sensibiliser à la reconnaissance de certains défauts par la dégustation, mais également de connaître leurs origines, les moyens de lutter contre leur développement et les traitements correctifs.

Public visé

Technicien du vin.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Identifier et décrire les défauts sensoriels dans les vins et les associer aux principaux défauts rencontrés au cours des fermentations, de l'élevage ou du vieillissement.

Description / Contenu

•Descriptifs sensoriels des principaux défauts (seuils de détection aromatique et réponses analytiques).
•Origine ou génèse, incidence sur l'évolution des vins.
> Notions de microbiologie
> Focus sur le SO2
> Focus sur l'O2 et le conditionnement.
•Traitements curatifs possibles.
•Actions préventives possibles.
•Illustration par la dégustation de vins à défauts.
•Exemples de types de défauts organoleptiques :
> liés aux raisins.
> liés aux fermentations.
> liés aux contenants.
> liés aux bouchons ou au bouchage.

> d'origine microbiologique.
> liés au vieillissement.
•Exercices d'auto-évaluation sur des vins à défauts.

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.
Dégustations.

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.

Tarifs

INTER : 340€ HT / stagiaire

INTRA : 1740€ HT / groupe de 1 à 15 stagiaires