

Anticiper les risques microbiologiques du raisin au conditionnement



Cette formation vous permettra de compléter vos connaissances sur les microorganismes du vin, comprendre et anticiper les bonnes pratiques d'hygiène de certaines étapes clés du raisin au vin et élaborer un plan de contrôle microbiologique.

Public visé

Caviste.
Exploitant.
Directeur de cave.
Responsable de production

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Compléter ses connaissances sur les microorganismes du vin.
- Comprendre et anticiper les bonnes pratiques d'hygiène de certaines étapes clés du raisin au vin.
- Elaborer un plan de contrôle microbiologique

Description / Contenu

Les différents micro-organismes qui se succèdent du raisin au vin :
Ecologie des micro-organismes.
Interactions.
Bio-diversité, notion de levure de terroir.
Intérêt de certaines espèces.

Risques produits liés au développement de certains micro-organismes : mécanismes et impacts analytique et organoleptique
Les altérations dues aux Brettanomyces.
Les déviations dues aux bactéries.



Quels outils pour maîtriser les flores d'altération :

L'hygiène en cave.

Les auxiliaires de vinification.

Les contrôles microbiologiques : comment choisir son analyse, quand la faire, comment l'interpréter ?

Quels traitements curatifs :

Les traitements thermiques.

Les filtrations.

Les traitements chimiques (SO₂, chitosane,...).

Intérêt des plans d'hygiène et des plans de contrôle microbiologique

Objectifs des plans de contrôle.

Les principales étapes : de la conception à la mise en oeuvre.

Exemples concrets.

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.

Dégustations.

Etudes de cas.

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