

Formation

Objectifs

Les défauts des vins



LA SCIENCE DU VIN

INTELL'OENO S.A.R.L.

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France
Tél. (33) (0) 475 59 29 58 - Fax. (33) (0) 475 58 71 99
Mobile: (33) (0) 612 74 08 90

e-mail: christophe.gerland@intellioeno.com
annie.noel@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Programme et méthodologie

Matin

Après midi

Niveau 1 : Connaître les principaux défauts des vins	
Défauts apportés par le raisin	Déviations d'origine pré-fermentaire ou fermentaire
Hexanal Hexanol Méthoxyypyrazines <i>(arômes herbeux ou herbacés liés à la maturité)</i> Géosmine, MIB, IPMP <i>(goûts terreux)</i> Octénol, octénone <i>(odeurs de champignon)</i> O-crésol <i>(odeurs phéniquées, iodées)</i> <i>(contamination microbienne des raisins)</i>	Acétate d'éthyle Acide acétique <i>(comparaison des 2)</i> Acétaldéhyde H2S Ethanethiol Méthionol <i>(composés soufrés)</i> Diacétyle Lactate d'éthyle <i>(composés liés à l'activité bactérienne)</i>
Défauts survenant pendant l'élevage et la conservation	Défauts apparaissant pendant le vieillissement
4-éthyl-phénol 4-éthyl-gaïacol 4-éthyl-catéchol Acide isovalérique <i>(prolifération de Brettanomyces)</i> Acétyl-tétrahydro-pyridine <i>(odeur de souris liée à Brettanomyces et Lactobacilles)</i> Benzaldéhyde Styrène <i>(influence des contenants)</i>	2-aminocétophénone (ATA) TDN (Hydrocarbure) <i>(influence de la composition de la matière première)</i> Ethoxy-hexa-diène (géranium) <i>(dégradation de l'acide sorbique)</i> TCA, TeCA <i>(goûts de bouchon et de mois)</i>
Il est prévu environ 30 à 45 minutes pour chacun des 12 groupes de composés présentés (15 mn de présentation et 15 à 30 mn de dégustation).	

Perfectionnement - Niveau 2 :	
Contaminants fongiques des raisins	Produits fermentaires de type lacté
géosmine, IPMP, IBMP, MIB octène-3ol/octénone o-crésol	diacétyle, lactate d'éthyle, 2-3 butanediol, acétoïne, 2,3 pentanedione
Détermination des seuils de perception sur 6 molécules de ces deux groupes	
Actualisation des connaissances théoriques et pratiques sur ces défauts	
Première approche des défauts gustatifs (acidité, rondeur)	
Les déviations phénolées	L'oxydation et la réduction
Éthyl-4-phénol, éthyl phénol, éthyl - 4-guaïacol, acide isovalérique	éthanal, sotolon, AAP / méthionol, H2S, sulfure de diméthyl
Détermination des seuils de perception sur 6 molécules de ces deux groupes	
Actualisation des connaissances théoriques et pratiques sur ces défauts	
Première approche des défauts gustatifs (qualité des tanins)	

Les vins de base sont choisis le plus souvent possible dans la région où se déroule la formation.

Une brochure récapitulative des éléments abordés est remise à chaque participant.

Une dégustation à l'aveugle initiale puis une autre en fin de séance permettra de juger de l'amélioration du niveau de connaissance des participants sur le thème abordé.

Formation - Défauts des vins



- ◆ Dégustation à l'aveugle de vins contaminés (blancs et rouges)

- ◆ Présentation pour chaque défaut des molécules responsables (origine, prévention, traitement ou gestion d'impact)



- ◆ Approfondissements (tests triangulaires, test d'appariement, détermination de seuil, ...)

Plus de 100 vins dégustés, une mise à jour de niveau international sur les thèmes d'actualité (géosmine, phénols volatils, ATA, ...) ou plus basiques mais importants (acescence, caractère de réduction, oxydé, réduit, ...).

Coût de la formation:

300 € HT par participant, soit 358 € 80 TTC par jour de formation

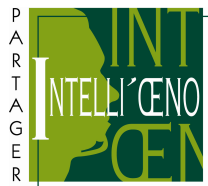
Prochaines sessions

Niveau 1:

Niveau 2:

Bulletin d'inscription - Formation - Défauts des vins

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard une semaine avant le jour de la formation, accompagné du règlement par chèque, d'un montant de 358,80 € TTC (300 € HT) par jour de formation



LA SCIENCE DU VIN

INTELLIOENO S.A.R.L.

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France
Tél. (33) (0) 475 59 29 58 - Fax. (33) (0) 475 58 71 99
Mobile: (33) (0) 612 74 08 90

e-mail: christophe.gerland@intellioeno.com
annie.noel@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation une feuille de présence vous sera envoyée.

Je souhaite m'inscrire à la formation Défauts des Vins suivante:

Niveau 1:

Niveau 2:

Un bulletin par stagiaire

Stagiaire:

Nom _____

Prénom _____

Fonction _____

Entreprise:

Raison sociale _____

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète _____

Tél _____ Mobile _____

Fax _____

e-mail _____

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise