

PURETÉ EN ENVIRONNEMENT VINICOLE



- Connaître les molécules sensibles
- Savoir reconnaître les molécules sensibles et leurs potentielles sources
- Connaître les actions de prévention et de correction pour limiter les risques

Contexte

La recherche de pureté tant organoleptique que sanitaire est un facteur déterminant quant à la réussite d'un vin. L'ambiance de chais, la qualité de l'air, de l'eau, des matériaux en contact avec le vin sont autant de paramètres qui interagissent tout au long du procédé de vinification et peuvent être à l'origine de perturbations olfactives et organoleptiques.

Contenu

- Présentation générale
- Introduction aux principales molécules responsables de la contamination des vins
- Sensibilisation aux risques organoleptiques
- Exercice pratique olfactif
- Visite du laboratoire
- Dégustation - étude de la déviation organoleptique

Méthodes

- Présentation orale
- Exercices olfactifs et gustatifs
- Ateliers interactifs

Évaluation des résultats :

Évaluation de la formation
Mise en situation, exercices

Suivi de l'exécution :

Feuille de présence
Attestation de fin de formation (sur
demande)



LIEU

6, rue Jacques Germain
21420 Savigny-lès-Beaune
ou
Chez le client



DURÉE

3 heures



PRÉREQUIS

Connaissances de base
en viti et viticulture

EFFECTIF MAX

12



TARIFS

170 € HT / personne
1200 € HT / groupe
Prise en charge partielle
possible par votre OPCA

RENSEIGNEMENT & INSCRIPTION

03.80.26.34.80
laboratoire@vectoeur.fr
ou sur **www.vectoeur.com**