

IMPACT DES FUMÉES D'INCENDIE DE FORÊT SUR LES VINS

LES PRINCIPAUX PERTURBATEURS ORGANOLEPTIQUES SUR LE VIN

Origines, descriptions et seuils de perception

Contexte

La thématique des incendies de forêt et/ou de végétation de grandes ampleurs est un sujet récurrent dans l'actualité internationale (Australie, USA) de ces dernières années.

Outre l'aspect médiatique sur la question de la biodiversité ou encore de la dispersion de fumée dans la haute atmosphère, l'impact de ces fumées à l'échelle locale, sur les activités agricoles, et en particulier viticoles, commence seulement à être appréhendé par la communauté scientifique.

En effet, les fumées sont riches en particules micrométriques et en composés organiques volatils potentiellement odorants. Lorsque ces derniers se déposent sur la pellicule des raisins, il se produit un ensemble de réactions physico-chimiques, combiné aux procédés d'élaboration des vins, qui peut altérer de façon significative les propriétés organoleptiques des produits finis. Comprendre les mécanismes induits et leurs conséquences devient alors un outil stratégique dans le choix de vinifier ou non les raisins impactés, et dans la positive, d'adopter les bons parcours œnologiques.

Objectif général

Acquérir les connaissances théoriques et pratiques des principaux perturbateurs organoleptiques du vin liés aux incendies de forêts et/ou de végétation.

Contenu

Descriptifs et seuils de perception des principaux perturbateurs organoleptiques liés aux incendies.

Origines des principaux perturbateurs organoleptiques de type « fumée » :

- Espaces sensoriels,
- Origine et formation de ces composés,
- Liés au contenant bois,
- Liés aux incendies.

Caractérisation sensorielle de chaque perturbateur :

- Identification des molécules,
- Seuils de perception olfactifs et gustatifs,
- Entraînement sur vins.

Méthodes et supports pédagogiques

Formation d'une journée en salle polyvalente, avec support vidéo projeté et livret pédagogique, construite à partir de l'expérience du laboratoire, des échanges et des retours d'expérience des stagiaires, d'échantillons caractéristiques des principaux perturbateurs. Une auto-évaluation du stagiaire est réalisée en fin de séance.

Secteur :

- Vitiviniculture
- Agroalimentaire

Nb max de participants : 5

Durée : 1 journée (6 h)

Tarif :

- Formation pouvant bénéficier d'une prise en charge par votre OPCA
- 1 400 €HT

Horaires : À définir

Lieux : Côte d'Or

Public :

- Viticulteur
- Tonnelier
- Responsable qualité
- Caviste
- Œnologue
- Maître de chai
- Directeur d'exploitation
- Directeur technique

Prérequis :

- Aucun

Intervenant :

- Cédric COURTOIS
Docteur en chimie analytique et directeur scientifique du laboratoire

Renseignement & inscription

- 03.80.26.34.80
- laboratoire@vectoeur.fr