

INFLUENCE DES MATÉRIAUX ET DES PRODUITS EN ENVIRONNEMENT VINICOLE

Contexte

La recherche de pureté organoleptique est un facteur déterminant quant à la réussite d'un grand vin. L'ambiance des chais et des caves, la qualité de l'air, de l'eau, des matériaux en contact direct ou indirect avec le vin, sont autant d'éléments à considérer lors de la conception d'un projet de construction et/ou rénovation, ainsi qu'au cours du cycle de vie des bâtiments vinicoles.

Appréhender et anticiper ces biais permettent de se prémunir de perturbations organoleptiques exogènes au vin au travers de plans d'actions appropriés.

Objectif général

Acquérir les connaissances théoriques et pratiques des principaux perturbateurs organoleptiques imputables à l'environnement du vin.

Contenu

Comprendre et interpréter les étiquetages des produits et des matériaux afin de réduire les émissions de composés organiques volatils (COV) dans son environnement intérieur, qui pourraient être transférés au vin.

Présentation et description de cas concrets et réels où le vin a été altéré par son environnement vinicole et/ou le bâtiment n'était plus conforme à sa destination, identification de l'origine et actions correctives associées :

- Conception d'un bâtiment vinicole
- Suivi des environnements
- Pratiques vinicoles

Méthode pédagogique

Formation d'une demi-journée en salle, construite à partir de l'expérience du laboratoire, des échanges et des retours d'expérience des stagiaires, d'échantillons caractéristiques présentant des altérations organoleptiques.

Secteur :

- Vitiviniculture

Nb max de participants : 6

Durée : ½ journée (3h)

Tarif :

- 900 €HT

Horaires : À définir

Lieux : À définir

Public :

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

Prérequis :

- Aucun
- Suivre idéalement la formation « principaux perturbateurs organoleptiques »

Intervenant :

- À définir

Renseignement & inscription

- 03.80.26.34.80
- laboratoire@vectoeur.fr