

CONTENANTS BOIS ET PERTURBATEURS ORGANOLEPTIQUES*Origines, descriptions et seuils de perception***Contexte**

La recherche de pureté organoleptique est un facteur déterminant quant à la réussite d'un vin.

Outre le savoir-faire de l'élaborateur, comprendre l'influence des récipients vinaires, en particulier constitué de bois, L'ambiance de chais, au travers notamment de la qualité de l'air, de l'eau et des matériaux en contact avec le vin, est un élément qui influence les procédés de vinification et d'élevage. Cette interaction peut être à l'origine de perturbations organoleptiques altérant la qualité perçue du produit fini. Comprendre et reconnaître ces thématiques sont des facteurs déterminants dans la réussite de son vin.

Objectif général

Appréhender et maîtriser les perturbateurs organoleptiques susceptibles d'impacter les contenants en bois.

Contenu

Descriptifs et seuils de perception des principaux perturbateurs organoleptiques du vin.

Origines des principaux perturbateurs organoleptiques du vin :

- Liés au raisin,
- D'origines fermentaire et microbiologique,
- D'origines exogènes (chai et environnement),
- Liés au contenant et à l'obturation,
- Liés au vieillissement,
- Les « Bretts » en action.

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
- 1 500 €HT

Horaires : À définir**Lieux : Côte d'Or****Public :**

- Tonnelier
- Responsable qualité
- Responsable commercial
- 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