

LES PERTURBATIONS ORGANOLEPTIQUES DE TYPE « MOISI-BOUCHON »*Origines, descriptions et seuils de perception dans les vins***Contexte**

La déviation organoleptique historiquement appelée « moisi-bouchon » peut avoir des origines multifactorielles, autre que celle imputable à l'obturbateur à base liège.

Les composés précurseurs et responsables des ces altérations proviennent notamment de l'environnement et/ou des procédés d'élaboration.

Par des phénomènes cumulatifs, ces apports se traduisent dans un premier temps par des pertes d'expressions aromatiques, pour finalement révéler leurs perceptions sensorielles.

Comprendre et reconnaître ces mécanismes pour anticiper ces altérations est un facteur prépondérant dans la réussite de son vin.

Objectif général

Acquérir les connaissances théoriques et pratiques des perturbations organoleptiques de type « moisi-bouchon ».

Contenu

Descriptifs et perceptions des perturbations organoleptiques de type « moisi-bouchon » dans les vins.

Origines des principaux composés responsables des altérations de type « moisi-bouchon » :

- D'origines exogènes (chai et environnement)
- Liés au contenant et à l'obturbateur
- Liés aux process vinicoles

Caractérisation sensorielle de chaque perturbateur :

- Identification des molécules
- Perception olfactifs et gustatifs
- Seuils de perception des principaux composés
- Entraînement sur vins

Idéalement, le stagiaire met à disposition un vin dont il a une bonne connaissance de l'espace sensoriel, pour une meilleure approche inclusive.

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 des ces perturbateurs.

Secteur :

- Vitiviniculture

Nb max de participants : 6**Durée : ½ journée (3h)****Tarif :**

- Formation pouvant bénéficier d'une prise en charge par votre OPCA
- 900 €

Horaires : À définir**Lieux : À définir****Public :**

- Viticulteur
- Tonnelier
- 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