

LES PRINCIPAUX PERTURBATEURS ORGANOLEPTIQUES DU VIN

Origines, descriptions et perceptions

Contexte

La recherche de pureté organoleptique 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 organoleptiques. Comprendre et reconnaître ces éléments est un facteur déterminant dans la réussite de son vin.

Objectif général

Acquérir les connaissances théoriques et pratiques des principaux perturbateurs organoleptiques du vin.

Contenu

Descriptifs et perceptions 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 « Brett » en action

Caractérisation sensorielle de chaque perturbateur :

- Identification des molécules
- Perception olfactifs et gustatifs
- 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 principaux perturbateurs.

Secteur :

- Vitiviniculture
- Agroalimentaire

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

Intervenant :

- À définir

Renseignement & inscription

- 03.80.26.34.80
- laboratoire@vectoeur.fr