

MAITRISER LES *BRETTANOMYCES* ET APPREHENDER LES PHENOLS VOLATILS*Origines, descriptions, dégustation et seuils de perception***Contexte**

La maîtrise de son environnement microbiologique tout au long des étapes de vinification et/ou d'élevage, tant au chai qu'en cave, est un élément à considérer pour exprimer et révéler la pureté aromatique d'un vin.

A cet effet, *Brettanomyces* est une levure d'altération persistante qui, lorsqu'elle devient active, produit des « phénols volatils » odorants, motif du défaut dans le vin. À ce titre, tout vin impacté conduit à terme à révéler la même trame aromatique.

Comprendre et reconnaître ces éléments est un facteur déterminant dans réussite de son vin.

Objectif général

Acquérir les connaissances théoriques et pratiques des perturbations organoleptiques imputables à l'activité de *Brettanomyces* dans le vin

Contenu

Descriptifs et seuils de perception des phénols volatils dans les vins

Origines des phénols volatils dans les vins

- Raisins
- Chai et environnement
- Process

Caractérisation sensorielle

- Identification des molécules
- Seuils de 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