



# Oenologie

## Microbiologie

ICV FORMATIONS  
FILIERE VITI-VINICOLE  
2022

## Anticiper les risques microbiologiques du raisin au conditionnement

### PERFECTIONNEMENT

#### OBJECTIFS

- Compléter ses connaissances sur les micro-organismes du vin.
- Comprendre et anticiper les bonnes pratiques d'hygiène de certaines étapes clés du raisin au vin.
- Élaborer un plan de contrôle microbiologique.

#### PROGRAMME

- **Les différents micro-organismes qui se succèdent du raisin au vin :**
  - Ecologie des micro-organismes.
  - Interactions.
  - Bio-diversité, notion de levure de terroir.
  - Intérêt de certaines espèces.
- **Risques produits liés au développement de certains micro-organismes : mécanismes et impacts analytique et organoleptique**
  - Les altérations dues aux Brettanomyces.
  - Les déviations dues aux bactéries.
- **Quels outils pour maîtriser les flores d'altération :**
  - L'hygiène en cave.
  - Les auxiliaires de vinification.
  - Les contrôles microbiologiques : comment choisir son analyse, quand la faire, comment l'interpréter ?
- **Quels traitements curatifs :**
  - Les traitements thermiques.
  - Les filtrations.
  - Les traitements chimiques (SO<sub>2</sub>, chitosane,...).
- **Intérêt des plans d'hygiène et des plans de contrôle microbiologique**
  - Objectifs des plans de contrôle.
  - Les principales étapes : de la conception à la mise en œuvre.
  - Exemples concrets.

#### QUI EST CONCERNÉ ?

- Caviste.
- Exploitant.
- Directeur de cave.
- Responsable de production

#### ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Dégustations.
- Études de cas.
- Livret stagiaire.

#### DURÉE ET HORAIRES :

- 1 jour (de 9h à 17h).

#### LES FORMATEURS :

- Eric BRU



**INTRA**  
1420 € H.T. / groupe

#### INTER\*

290 € H.T. / stagiaire

- Nîmes : 10 mars 2022
- Bordeaux : 11 avril 2022



#### Suivi de l'exécution et appréciation des résultats

- ✓ Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- ✓ Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- ✓ Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques et un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.



Contact > [formation@icv.fr](mailto:formation@icv.fr) ☎ 06 77 62 15 31