



Dégustation

Identifier et décrire les principaux défauts organoleptiques des vins

INITIATION

OBJECTIFS

- Identifier et décrire les défauts sensoriels dans les vins et les associer aux principaux défauts rencontrés au cours des fermentations, de l'élevage ou du vieillissement.

PROGRAMME

Matin

- Descriptifs sensoriels des principaux défauts (seuils de détection aromatique et réponses analytiques).
 - Origine ou gènes, incidence sur l'évolution des vins.
 - Notions de microbiologie.
 - Focus sur le SO₂.
 - Focus sur l'O₂ et le conditionnement.
 - Traitements curatifs possibles.
 - Actions préventives possibles.
 - Illustration par la dégustation de vins à défauts.
- Exemples de types de défauts organoleptiques :
 - Liés aux raisins.
 - Liés aux fermentations.
 - Liés aux contenants.
 - Liés aux bouchons ou au bouchage.
 - D'origine microbiologique.
 - Liés au vieillissement.
 - Exercices d'auto-évaluation sur des vins à défauts.

QUI EST CONCERNÉ ?

- Technicien du vin.

ENVIRONNEMENT PÉDAGOGIQUE :

- Exposé vidéo avec échanges.
- Dégustations.
- Livret stagiaire.

DURÉE ET HORAIRE :

- 1 jour (de 9h à 17h).

LES FORMATEURS :

- Fabienne BERNOUD
- Henry DAYON
- Gisèle ELICHIRY
- Sylvain GRAS
- Thomas RECLUS



1
JOUR



DÉGUSTATION

INTRA

1600 € H.T. / groupe

INTER*

250 € H.T. / stagiaire

- Perpignan : 10 mars 2022
- Brignoles : 10 mars 2022
- Ruoms : 24 mars 2022
- Montpellier : 16 juin 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.