

LES DÉFAUTS DU VIN - NIVEAU 1

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les principaux défauts des vins.
- Mieux les connaître pour mieux les prévenir.

PROGRAMME

1 séance de 7 heures

- Séance 1* > Comprendre les défauts apportés par le raisin.
- > Analyser les déviations d'origine préfermentaire ou fermentaire.
 - > Reconnaître les défauts survenants pendant l'élevage et la conservation.
 - > Identifier les défauts apparaissant pendant le vieillissement.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués grâce à un quiz.

Durant cette formation, vous serez proposés :

- > Une dégustation à l'aveugle de vins contaminés (blancs et rouges).
- > Une discussion sur les perceptions.
- > Des approfondissements (tests triangulaires, test d'appariement, détermination de seuil...).
- > Une présentation pour chaque défaut des molécules responsables.

LIEU

AISNE : Château-Thierry

AUBE : Bar-sur-Seine

MARNE : Épernay, Reims

FORMATEURS

Christophe GERLAND

Formateur, Œnologue, Ingénieur
Microbiologiste

Olivier PIAZZA

Consultant Sénior, Œnologue,
Ingénieur Agronome

PUBLIC

Tout professionnel
souhaitant connaître
et prévenir les défauts
des vins.



En partenariat avec

2024/2025