

RISQUES MICROBIOLOGIQUES ET HYGIÈNE EN CUVERIE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les principes fondamentaux du nettoyage et de la désinfection en œnologie.
- Savoir appliquer ces principes au cas des pompes à vin.
- Connaître les méthodes de nettoyage des autres matériels œnologiques.
- Apprendre les principales déviations liées à un défaut de nettoyage.
- Savoir identifier les différents points critique et contrôler l'efficacité de la procédure de nettoyage.

PROGRAMME

1 séance de 8 heures

Séance 1 > Connaissance des micro-organismes d'altération.

> Règles de base de l'hygiène, législation et produits de nettoyage.

> Défauts des vins associés à un manque d'hygiène, analyse sensorielle,

mécanismes de contamination, prévention.

> Contrôles d'efficacité de nettoyage et contrôles microbiologiques.

> Application aux différents matériels œnologiques.

> Etudes de cas concrètes et participation à un audit de terrain.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

En partenariat avec



Les acquis sont évalués par un quiz en début et en fin de séance.

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 se former
aux risques
microbiologiques et à
l'hygiène en œnologie.