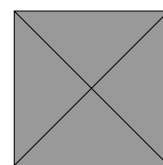


LES DÉFAUTS DU VIN - NIVEAU 2



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Approfondir la connaissance des défauts actuels les plus problématiques et fréquents.
- Connaître son seuil de perception sur ces défauts.

PROGRAMME

1 séance de 7 heures

- Séance 1* > Comprendre les contaminants fongiques des raisins.
- > Analyser les produits, déviations fermentaires et contaminants d'ambiance.
 - > Être capable de déterminer l'oxydation.
 - > Identifier la réduction.

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.

