

# 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 survenant pendant l'élevage et la conservation.
- > Identifier les défauts apparaissant pendant le vieillissement.

## MÉTHODES D'ÉVALUATION

En partenariat avec



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.