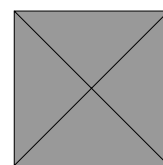


MICROBIOLOGIE PRATIQUE APPLIQUÉE AUX DÉFAUTS DU VIN



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Gérer dans sa cave les risques de déviations microbiologiques.
- Déguster des vins à défaut pour mieux les repérer et éviter de les confondre.
- Réaliser des analyses et les interpréter.

PROGRAMME

2 séance de 7 heures

Séance 1 > Brettanomyces -vins phénolés.

> Déviations lactiques : piqûre lactique, maladie de la graisse, goût de souris, maladie de l'amertume, goût de géranium...

Séance 2 > Goûts d'acétate (liés à Schizosaccharomyces, Kloeckera ou aux bactéries acétiques).

> Réductions ou oxydations d'origine microbiologique.

> Analyses de troubles et dépôts en bouteilles, comptage de levains pour suivis de FA ou pied de cuve ou de malolactique.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués grâce à un quiz.

