

BRETTANOMYCES ET VINS PHÉNOLÉS

NIVEAU 1



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Actualiser ses connaissances sur les déviations phénolées.
- Comprendre les mécanismes d'apparition des Brettanomyces et les facteurs de développement.
- Savoir reconnaître les défauts à la dégustation.
- Identifier les points critiques en cave et mettre en place des actions préventives et curatives.
- Interpréter les résultats analytiques et faire le lien avec les décisions œnologiques.
- Raisonner l'utilisation des intrants (SO₂, chitosan...).
- Construire un plan d'action adapté à son exploitation.

PROGRAMME

1 séance de 7 heures

Séance 1 - Actualisation des connaissances (3 h)

- Rappel des mécanismes d'apparition et des germes responsables.
- Impacts aromatiques et perception par les consommateurs.
- Facteurs influents aux différentes étapes : raisins, FA, FML, élevage, pré-mise.
- Présentation de protocoles préventifs adaptés aux vinifications champenoises.
- Panorama des techniques analytiques récentes (cytométrie de flux, PCR quantitative...) et comparaison avec les méthodes classiques.
- Solutions d'élimination des Brettanomyces et des phénols volatils.

Séance 2 - Analyse sensorielle (1 h)

- Reconnaissance des molécules caractéristiques sur bandelettes et dans le vin.
- Travail sur les seuils de perception et l'effet matrice.
- Exercices de détection et de différenciation avec d'autres défauts.

BRETTANOMYCES ET VINS PHÉNOLÉS

NIVEAU 1



PROGRAMME (*la suite*)

1 séance de 7 heures

Séance 3 - Étude de cas pratiques (1 h 30)

- Interprétation des résultats analytiques.
- Définition des actions correctives et des précautions à chaque étape : raisins / fermentation / élevage / pré-mise.

Séance 4 - Partie pratique en cave (1 h 30)

- Techniques de prélèvements en cuves, fûts et foudres.
- Nettoyage et désinfection des points critiques.
- Contrôles d'hygiène par ATP-métrie et analyses microbiologiques.
- Mini-bilan hygiène avec rapport de résultats.

MÉTHODES D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués grâce à des quiz et exercices tout au long de la formation. Tout au long des modules, des présentations interactives avec des exemples du monde viticole vous seront présentées.

LIEU

Reims, Épernay,
Chateau-Thierry,
Bar-sur-Aube

FORMATEUR

Christophe GERLAND
Ingénieur agron Oenologue,
Formateur

Olivier PIAZZA
Expert Filière Viti - vinicole,
Oenologue, Formateur

PUBLIC

Tout vigneron
élaborateur,
Œnologues, chefs de
cave, vigneron
expérimentés (RM),
techniciens de cave ou
de laboratoire.