

# 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

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 approfondir leurs connaissances sur les défauts actuels, problématiques et fréquents des vins.