



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE
Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

Date	10 Mars 2017
Tarif TTC	270 €uros TTC 225 €uros HT
Durée	7 heures
Coût heure/stagiaire	32,14 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

SAVOIR IDENTIFIER ET ANALYSER LES DEFAUTS AROMATIQUES ET GUSTATIFS D'UN VIN

Public concerné

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers...), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

Aucun

Objectifs du stage

Apprendre à reconnaître les principaux défauts des vins en dégustant des vins contaminés et connaître leur origine (matière première raisin, fermentations, élevage, conservation...)
Identifier les moyens à disposition pour les prévenir ou les éliminer

Lieu de l'action et organisation pratique

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

- Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

PROGRAMME

- Défauts apportés par le raisin :
 - Hexanal, Hexanol, Méthoxy-pyrazines (arômes herbeux ou herbacés liés à la maturité)
 - Géosmine, MIB, IPMP (goûts terreux), Octénol, octénone (odeurs de champignon), O-crésol (odeurs phéniquées, iodées) (contamination microbienne des raisins)
- Déviations d'origine préfermentaire ou fermentaire
 - Acétate d'éthyle, Acide acétique (comparaison des 2), Acétaldéhyde
 - H₂S, Ethanethiol, Méthionol (composés soufrés)
 - Diacétyl, Lactate d'éthyle (composés liés à l'activité bactérienne)
- Défauts survenant pendant l'élevage et la conservation :
 - 4-éthyl-phénol, 4-éthyl-gaïacol, 4-éthyl-catéchol, Acide isovalérique (prolifération de Brettanomyces)
 - Acétyl-tétrahydro-pyridine (odeur de souris liée à Brettanomyces et Lactobacilles)
 - Benzaldéhyde, Styrène (influence des contenants)
- Défauts apparaissant pendant le vieillissement :
 - 2-aminocétophénone (ATA), TDN (Hydrocarbure) (influence de la composition de la matière première)
 - Ethoxy-hexa-diène (géranium) (dégradation de l'acide sorbique)
 - TCA, TeCA (goût de bouchon et de moisi)