

Formation - Arômes positifs

Bulletin d'inscription

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard le _____, accompagné du règlement par chèque, d'un montant de _____ à _____



INTELL'OEENO S.A.R.L.

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France

Tél. (33) (0) 475 59 29 58 - Fax. (33) (0) 475 58 71 99

Mobile: (33) (0) 612 74 08 90

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation, une feuille de présence vous sera

Je souhaite m'inscrire à la formation AROMES POSITIFS



LIEU :



- ◆ Dégustation des principales familles d'arômes selon une méthodologie mise au point par le Professeur Vicente Ferreira (Université de Saragosse), sur la base de ses travaux sur la relation composition aromatique des vins – impact sensoriel.

- ◆ Présentation d'une synthèse sur les facteurs viticoles et œnologiques qui peuvent avoir un impact sur l'arôme des vins.



- ◆ Exercices de construction de l'arôme d'un vin. Comparaison avec des cuvées réelles.



Plus de 80 échantillons dégustés, une mise à jour de niveau international sur les arômes des vins

Coût de la formation:

330 € HT par participant, soit 394,68 € TTC

Intelli'oenno est organisme formateur agréé (n°, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme

Un bulletin par stagiaire

Stagiaire:

Nom _____

Prénom _____

Fonction _____

Entreprise: _____

Raison sociale _____

Représentée par (si différent du stagiaire) _____

Adresse complète _____

Tél _____

Mobile _____

Fax _____

e-mail _____

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

METHODOLOGIE

Apprendre à reconnaître les principales familles d'arômes des vins en dégustant des vins reconstitués
Actualiser ses connaissances sur les facteurs impactant sur les arômes des vins à la vigne et à la cave
Dégustation à l'aveugle des vins reconstitués
Discussion sur les perceptions
Présentation pour chaque famille aromatique des molécules utilisées, des voies de synthèse et des facteurs influençant leur teneur dans les vins (vigne, cave, conservation,...)
Approfondissements par quelques exercices de dégustation
La partie sensorielle de ce cours est basée sur les 20 ans de recherche du Dr Vicente Ferreira, et ses dernières découvertes en terme d'interaction entre les molécules aromatiques, communiquée dans les principaux derniers symposia internationaux et revues scientifiques. Cette formation est construite en collaboration étroite avec lui.

PROGRAMME DETAILLE

- 1/ Les familles aromatiques de base : esters fruités, acétates, esters éthyliques d'acides gras, iso-acides, fusel alcools, acides gras.
 - 2/ Les molécules associées à certaines variétés : terpénols, rotundone, thiols, lactones, norisoprénoides, aldéhydes aliphatiques.
 - 3/ Les familles aromatiques jouant un rôle dans le vieillissement des vins :
 - Les arômes du bois : wiskylactones, vanilline, phénols volatils (du bois).
 - Les composés associés à l'oxydation : isoaldéhydes, méthional, phénylacétaldéhyde, sotolon.
 - Les composés associés à la réduction : benzylmercaptans, furfurylthiols.
 - 4/ Déconstruction des arômes d'un vin : exercices sur un vin rouge, un vin blanc, un vin rosé.
 - 5/ Comparaison avec des vins réels.
- Au total, plus de 80 échantillons seront dégustés.

Arômes positifs



INTELLI'OENO S.A.R.L.

Z.A. Les Gouvernaux 2 - 26120 CHABEUIL - France

Tél. (33) (0) 475 59 29 58

Fax. (33) (0) 475 58 71 99