

# Microbiologie pratique appliquée aux défauts des vins

## Public :

Œnologues, personnel de laboratoire d'analyses, chefs de cave, maîtres de chais

## Durée :

1 journée

## Objectifs de la formation

Apprendre pour les principales déviations d'origine microbiennes des vins, à reconnaître à la dégustation les molécules formées, en déduire les analyses microbiologiques qui peuvent être mises en place au laboratoire pour confirmer le diagnostic, les réaliser, les interpréter et donner le conseil œnologique adapté.

## Méthodologie :

Pour chaque défaut,

- Dégustation de vins contaminés artificiellement ou naturellement
- Comment aborder les contrôles (quelles analyses, quand, comment ?)
- Réalisation des analyses
- Interprétation
- Les conseils œnologiques qui en découlent

## Contenu de la formation / Programme :

- Phénols volatils (déviations liées à *Brettanomyces*)
- Déviations lactiques : piqûre lactique, maladie de la graisse, goût de souris, maladie de l'amertume
- Goûts d'acétate (liés à *Schizosaccharomyces* ou à *Kloeckera*)
- Réductions ou oxydations d'origine microbiologique
- Analyses de troubles et dépôts en bouteille
- Germes de contamination des raisins (goûts moisissureux, ochratoxine)

## Outils pédagogiques :

Dégustation de vins contaminés (reconnaissance), équipements de laboratoires pour analyses microbiologiques classiques (dénombrement sur boîtes, microscope...), démonstration de techniques innovantes (cytométrie de flux,...), études de cas pratiques et discussions sur les méthodes de prévention et/ou d'élimination

## Intervenants pour les 2 cours de microbiologie :

Christophe Gerland et Xavier Arioli, Intelli'œno