

# Défauts des vins, niveau 2

## Mieux les connaître pour mieux les prévenir

<b>Public</b>	<b>Œnologues, viticulteurs, récoltants-manipulants, chefs de cave, maîtres de chais, sommeliers, courtiers.</b>
<b>Durée</b>	<b>1 journée soient 8 heures</b>
<b>Tarif</b>	<b>400 € HT / personne</b>
<b>Intervenants</b>	<b>Christophe GERLAND (ingénieur microbiologiste et œnologue)</b>

### Objectifs de la formation

Approfondir la connaissance sur les défauts aromatiques des vins actuels les plus problématiques et fréquents, et déterminer son seuil de perception sur 10 défauts majeurs rencontrés en Champagne.

### Méthodologie

- Dégustation à l'aveugle des molécules sur bandelettes puis dans des vins contaminés artificiellement.
- Discussion sur les perceptions
- Actualisation des connaissances pour chaque défaut (origine, traitement, prévention, gestion d'impact et traitement)
- Détermination des seuils de perception sur 8 défauts majeurs, par tests de reconnaissance pour 3 concentrations par défaut.

### Contenu de la formation/programme

- **Contaminants fongiques des raisins** : géosmine, IPMP, IBMP, MIB, 1-octen-3-ol/1-octen-3-one, o-crésol, nonènone.
- **Goûts herbacés** : hexénol, hénéol, eucalyptol, salicylate de méthyl
- **Produits fermentaires** : acide acétique, acétate d'éthyl, diacétyl, lactate d'éthyle, 2,3 pentanedione.
- **Les déviations phénolées** : Éthyl-4-phénol, éthyl-4-catéchol, éthyl - 4- guaiacol, acide isovalérique, acide isobutyrique.
- **L'oxydation et la réduction** : éthanal, sotolon, AAP, phénylacétaldéhyde / méthionol, H<sub>2</sub>S, sulfure de diméthyl, éthanethiol, méthional, benzèneméthanethiol, méthanethiol, disulfure de diméthyl
- **Contaminants d'ambiance ou liés aux obturateurs ou liés à certains filtres** : TCa, TBa, TeCa, dichlorophénol, trans-2-nonenal

# Défauts des vins, niveau 2

## Mieux les connaître pour mieux les prévenir

### Outils pédagogiques

Molécules à défauts senties sur bandelettes et dégustées olfactivement et gustativement dans des vins de base de Champagne et des Champagne.

Présentation technique et scientifique basée sur la transmission d'informations pratiques pour les participants (video-projection + remise d'un document papier).

Fiches de dégustation incluant tableau synthétique pour la détermination de son seuil de perception sur 8 défauts (chaque participant repartira avec la connaissance de son seuil de perception).