

Public	Œnologues, personnel de laboratoires d'analyses œnologiques
Durée	1 journée
Tarif	450 € HT
Intervenants	C. GERLAND

Objectifs de la formation

Connaissance théorique et pratique de tous les types d'analyses microbiologiques pouvant être réalisées sur les moûts et les vins.

Méthodologie

Description et mise en pratique des méthodes courantes et innovantes d'analyses microbiologiques des moûts et des vins.

Contenu de la formation/programme

- **PRESENTATION (1h30):**
 - les microorganismes des moûts et des vins : descriptions, impacts qualitatifs
 - les différentes méthodes d'analyses microbiologiques : microscopie (classique et en épifluorescence dont fish-DNA), cytométrie de flux, culture sur milieux standards et spécifiques, biologie moléculaire (PCR, ECP,...), impédance-métrie. Présentation pratique avec données sur efficacité, coût, limites...
 - l'approche méthodologique d'une analyse d'un moût ou vin en fermentation, et de l'identification d'un dépôt en bouteille
- **PARTIE PRATIQUE (5h30):**
 - réalisation d'identification de germes d'intérêts : levures de tous genres dont *Brettanomyces*, bactéries génériques, bactéries acétiques, bactéries lactiques dont *Pediococcus*, par les techniques de : microscopie standard, épifluorescence, culture sur milieux spécifiques (avec comparaison des matériels et milieux du marché)
 - sur des cas pratiques de : moûts, moûts en fermentation, macération sous marc, vin en fermentation malolactique, vin en élevage, vin avant mise en bouteille
 - cas pratiques d'identification de dépôts ou de voiles en bouteilles
 - chaque élève se verra confier 10 études de vin à réaliser lui-même avec l'aide du formateur
- **CONCLUSIONS (1h)**
 - questions-réponses
 - interprétation des résultats d'analyses, et relation avec le conseil œnologique
 - comment démarrer, améliorer ou certifier un laboratoire de microbiologie

Outils pédagogiques

Salle de travaux pratiques de microbiologie avec vidéoprojecteur, document reprenant les présentations, microscope avec épifluorescence, visualisation sur écran, 1 microscope classique de bonne qualité pour 2 élèves, poste complet de microbiologie (filtration, milieux, boîtes, pipettes,...), démonstration de matériel de pointe (cytomètre de flux, PCR quantitative), cultures des principaux micro-organismes des moûts et des vins, CD-Rom (avec photos) consulté sur place.