

Microbiologie pratique appliquée aux défauts des vins

Public	Œnologues, personnel de laboratoire d'analyses, chefs de cave, maîtres de chais
Durée	1 journée
Tarif	550 € HT
Intervenants	C. GERLAND

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 : piqure 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 moisissés terreux, 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