

Public	Oenologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais
Durée	1 journée
Tarif	300 € HT
Intervenants	C. GERLAND ou M. LI CALZI

Objectifs de la formation

Actualiser ses connaissances sur la stabilité (tartrique, protéique, microbiologique...) et la stabilisation des vins blancs en général, notamment sur les nouvelles techniques à disposition du vinificateur en terme d'analyses de stabilité ou de stabilisation (gommes de cellulose, mannoprotéines, électrodialyse, DMDC, ultra-sons, vapeur...)

Méthodologie

- Identification des instabilités rencontrées dans les vins blancs (origine et mécanismes d'apparition, photos, échantillons de vins, ...)
- Actualisation des connaissances sur les procédés et techniques œnologiques de stabilisation des vins blancs et de contrôle de la stabilité

Contenu de la formation/programme

- Actualisation des connaissances :
 - La stabilité protéique : mécanismes, facteurs viticoles et œnologiques d'influence, les tests de stabilité, évolution des techniques de stabilisation (expériences internationales sur l'utilisation du chaud et froid,...)
 - La stabilité tartrique : mécanismes, les tests de contrôle, les techniques de stabilisation (mannoprotéines, électrodialyse, CMC, froid)
 - Les autres troubles et dépôts d'origine physicochimique (casses ferrique, cuivreuse, oxydasique, pinking,..)
 - Les troubles et dépôts d'origine microbiologique (bactéries, levures, moisissures) : principalement les techniques de contrôle (PCR, cytométrie, ...) et les techniques de stabilisation (DMDC, filtration tangentielle, champs pulsés,..)
- Les éléments du diagnostic
 - Démarche générale du diagnostic
 - Identification des troubles et dépôts d'origine physico-chimique
 - Identification des troubles et dépôts d'origine microbiologique
- Quelques cas pratiques de diagnostic avec l'utilisation du microscope

Stabilité des vins blancs

Outils pédagogiques

Vidéo-projection de la présentation, fourniture d'un CD-Rom de la présentation complète avec de nombreuses photos, microscope et matériel pour l'observation, vins avec différents types de dépôts.