

Brettanomyces, niveau 1

Public	Œnologues, techniciens, viticulteurs, maîtres de chais.
Durée	1/2 journée
Tarif	170 € HT
Intervenants	C. GERLAND

Objectifs de la formation

Meilleure connaissance des déviations phénolées, des *Brettanomyces*, des facteurs d'impacts, des points critiques à maîtriser pour prévenir leur apparition, des techniques d'élimination.

Apprentissage de la reconnaissance à la dégustation des vins phénolés.

Méthodologie

- 1ère partie : présentation des données théoriques et pratiques.
- 2^{ème} partie sensorielle : molécules sur bandelettes,
- 3^{ème} partie sensorielle. vins artificiellement contaminés, vins naturellement contaminés.

Contenu de la formation/programme

Partie théorique et pratique (3h) :

- Impacts sensoriels
- Mécanisme d'apparition et germes responsables
- Facteurs influents sur le développement des *Brettanomyces* : nutriments, facteurs physico-chimiques, techniques œnologiques particulières
- Techniques d'analyse des phénols volatils et des *Brettanomyces* (du raisin à la bouteille)
- Techniques de prévention de l'apparition des *Brettanomyces* et des phénols volatils
- Techniques d'élimination (techniques physiques et chimiques, anciennes et récentes)

Partie sensorielle (1h) :

- olfaction sur bandelettes des molécules produites
- dégustation des molécules sur vins (différentes teneurs et ratios)
- reconnaissance de vins contaminés.

Outils pédagogiques

Vidéo-projection de la présentation et remise d'un document papier

Partie dégustation réalisée dans une salle de dégustation.

Molécules sur bandelettes, vins artificiellement et naturellement contaminés.