

# Brettanomyces et vins phénolés, niveau 2

<b>Public</b>	<b>Oenologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais</b>
<b>Durée</b>	<b>1 journée</b>
<b>Tarif</b>	<b>290 € HT</b>
<b>Intervenants</b>	<b>C. GERLAND</b>

## Objectifs de la formation

Actualiser ses connaissances sur les déviations phénolées, connaître les aspects pratiques de la prévention du risque *Brettanomyces*. Travailler à la reconnaissance de ces défauts à la dégustation. Mettre en pratique en cave la maîtrise des points critiques.

## Méthodologie

Mettre en relation les connaissances actuelles mondiales sur le sujet (origine, détection, prévention, élimination...), la reconnaissance sensorielle par la dégustation et la gestion pratique du risque *Brettanomyces* par la discussion de cas pratiques et la réalisation d'opérations en cave (prélèvements, nettoyage/désinfection, contrôles d'hygiène sur surfaces – vins et bois ). 2h30 DE DEMONSTRATIONS EN CAVE.

## Contenu de la formation/programme

- ACTUALISATION DES CONNAISSANCES (2h)
  - Rappel sur les mécanismes d'apparition et les germes responsables
  - Impacts aromatiques : appréciation des consommateurs (expériences australiennes) et variabilité de l'impact
  - Facteurs influents en fonction des étapes critiques de développement (raisins, FA, FML, élevage, pré-mise) : conditions climatiques, niveaux de résistance au SO<sub>2</sub>, nutriments...
  - Techniques de contrôles récentes : cytométrie de flux, PCR quantitative, contrôle de la stérilité des fûts...
  - Élimination des *Brettanomyces* ou des phénols volatils (technologies et résultats récents)
- ANALYSE SENSORIELLE (1h30)
  - Reconnaissance des molécules pures (sur bandelettes et sur vins contaminés artificiellement) : 4-éthylphénol, 4-éthylgaiacol, 4-éthylcatéchol, acide isovalérique
  - Impact des molécules produites par *Brettanomyces* en fonction de leurs teneurs et leurs ratios
  - Niveaux de perception sur vins artificiellement ou naturellement contaminés (avec effet de la matrice vin)
  - Exercices de détection de vins phénolés et différenciation par rapport à d'autres défauts (réduction, ..)

- PRESENTATION ET DISCUSSION SUR DES CAS PRATIQUES (1h30)  
Détection, interprétation, actions, précautions pour trois cas : Raisins et en cours de FA, élevage, pré-mise.
- PARTIE PRATIQUE EN CAVE : techniques de prélèvement (vins et surface – bois, pompes, tireuses,..), points critiques, techniques de nettoyage-désinfection (2H).

## Outils pédagogiques

Présentation par vidéo-projection et remise d'un document papier, vins contaminés naturellement ou artificiellement, molécules sur bandelettes. Travail en salle de dégustation. Travail en cave sur les outils pratiques (kits de prélèvements, canne de grattage des fûts, générateur de vapeur, canne mog, caméra intrusive, sonde température fût,..).