

Hygiène-désinfection-choix des matériels et contrôles microbiologiques associés

- En association avec Trajectoire Vin -

Public	Œnologues, viticulteurs, récoltants-manipulants, chefs de cave, maîtres de chais, sommeliers, courtiers.
Durée	1 journée
Tarif	500 € HT/ personne
Intervenants	Richard DAILLY (œnologue) ou Christophe GERLAND (ingénieur microbiologiste et œnologue)

Objectifs de la formation

Former et actualiser les connaissances des participants à tous les aspects des bonnes pratiques d'hygiène et désinfection en cuverie : défauts induits par un déficit d'hygiène, législation, règles de base, choix des produits, protocoles d'application, prélèvements et contrôles microbiologiques. Actualiser les connaissances sur les différentes pompes sur le marché et les points critiques pour leur choix et leur bonne utilisation : intégration minimum d'oxygène, nettoyabilité, choix en fonction du produit à pomper,.. Nettoyabilité de quelques autres matériels importants : cuves, pressoirs, tireuses, dégorgeuses,..

Méthodologie

Transfert des connaissances en microbiologie des vins, hygiène, process œnologiques, contrôles de tous types, issues d'une longue expérience (plus de 25 ans) de deux experts complémentaires

Présentations en diaporama et films. Analyse sensorielle de vins pour les défauts liés à l'hygiène.

Présentation de matériels, démonstrations de prélèvements et de contrôles microbiologiques.

Contenu de la formation/programme

- L'hygiène :
 - Les défauts apportés par l'hygiène : présentation et dégustation sur vins de base de Champagne
 - Législation autour de l'hygiène : HACCP, normes ISO et normes AFNOR, cahier des charges Champagne
 - Les règles de base de l'hygiène
 - Le choix des produits et les protocoles d'utilisation
 - Les contrôles : les contrôles de rinçage, les différentes techniques de contrôle microbiologique et l'importance des prélèvements
 - Exemples de bilans hygiènes en cuverie, sur chaînes de tirage et dégorgement et optimisations induites des procédures de nettoyage-désinfection
 - Les mesures pour limiter l'impact environnemental

Hygiène-désinfection-choix des matériels et contrôles microbiologiques associés

- En association avec Trajectoire Vin -

- Le choix des pompes : présentation des propriétés de tous les types de pompes présents sur le marché, avantages/inconvénients, approfondissement sur les critères « nettoyabilité », « impacts sur les vins » et notamment intégration d'oxygène dans le moût ou le vin.
- Nettoyabilité des autres matériels importants dans le process d'élaboration des vins : pressoirs, tuyauteries, cuves, tireuses, chantiers de dégorgement.
- Démonstrations sur les matériels (pompes), les techniques de prélèvements et les techniques de contrôles chimiques et microbiologiques.

Outils pédagogiques

Présentation technique et scientifique centrée sur les aspects pratiques pour les participants.

Dégustation de vins de base de Champagne et Champagne contaminés par les molécules pures à défauts. Fiches de dégustation permettant la prise de notes des perceptions personnelles et du groupe, du formateur et des molécules et leurs teneurs ajoutées dans chaque vin dégusté.

Travail en salle de réunion adaptée puis en cave choisie par les intervenants sur Epernay proche pour des démonstrations pratiques de terrain en situation réelle de nettoyage-désinfection et de prélèvements. Démonstration de techniques de contrôles microbiologiques (ATPmétrie, pétrifilms,..)

...