

KIT ENODEFECTO®

Apprentissage à la reconnaissance sensorielle des principaux défauts des vins

Description



Kit ENODEFECTO® contient :

- 2 fois 30 flacons de solutions permettant de contaminer chacun 375 mL de vin (soit le volume pour organiser 1 séance d'entraînement avec une dizaine de personnes). Les 23 premiers flacons correspondent aux 23 molécules des principaux défauts des vins présentés dans notre cours « DEFATS DES VINS NIVEAU 1 ».

Les 7 suivants permettent de réaliser ensuite 2 exercices de reconnaissance de défauts. Chaque flacon est présent en double exemplaire.

- une plaquette « MODE D'EMPLOI » qui décrit la manière d'organiser la séance de dégustation ou l'identification d'un défaut. Elle présente également l'origine de chaque défaut, la molécule, son seuil de perception, la concentration utilisée dans le kit, les moyens de prévention et de traitement vis-à-vis de ce défaut.

A noter que des recharges de 30 flacons seront aussi disponibles pour remplacer les flacons utilisés et ainsi organiser une nouvelle séance pour 10 personnes.

Les défauts retenus dans ce kit ont pour origine des déviations liées :

- à la matière première :

Méthoxy-pyrazines, Hexanol (arômes herbacés liés à la maturité)

Géosmine, MIB, IPMP (goûts terreux)

Octénol/octénone (odeurs de champignon)

O-crésol (odeurs phéniquées, iodées)

- aux fermentations :

Acétate d'éthyle, Acide acétique (déviations), acétaldéhyde (oxydation)

Ethanethiol, Méthionol (réduction)

Diacétyle, Lactate d'éthyle (activité bactérienne)

- à l'élevage :

4-éthyl-phénol, 4-éthyl-gaïacol, Acide isovalérique (prolifération de Brettanomyces)

Acétyl-tétrahydro-pyridine (odeur de souris liée à Brettanomyces et Lactobacilles)

Benzaldéhyde, Styrène (goûts de cuve)

KIT ENODEFECTO® : Apprentissage à la reconnaissance sensorielle des principaux défauts des vins

- à la conservation :

2-aminocétophénone (ATA) (vieillesse prématurée des vins blancs)
TCA, TBA (goûts de bouchon et de mois)

Mode d'emploi

Ce kit peut être utilisé de 2 manières :

- 1 : pour un entraînement à la reconnaissance de défauts,
- 2 : pour l'aide à l'identification d'un défaut par comparaison avec un vin ayant un défaut naturel suspecté.

1 - Pour le premier objectif, il faudra préparer 30 demi-bouteilles d'un vin sans défaut et les contaminer avec chacun des 30 flacons, en suivant le protocole bien décrit dans le mode d'emploi, réaliser la dégustation comparative des 30 vins contaminés par rapport au vin témoin (prévoir 6 demi-bouteilles de vin témoin car il y a 6 séries prévues).

2 - Pour le deuxième objectif, on pourra préparer un verre ou plus en utilisant la plaquette de description des défauts et en contaminant un vin proche de celui suspecté, avec la ou les molécules correspondants à ce défaut (pour préparer le verre de 37,5 mL, prendre seulement 0,25 mL sur les 2,5 mL que contient le flacon). On comparera ensuite pour valider l'hypothèse et confirmer le défaut suspecté.

Conservation

Conserver entre 2 et 8°C (réfrigérateur). Maintenir hors de portée des enfants.
Durée de vie : 12 mois.

Kit pour usage professionnel et éducatif uniquement