

Kit d'entraînement et de formation pour l'analyse sensorielle

Principe

Détecter, Reconnaître, Prévenir 15 défauts majeurs du vin

S'entraîner

- **Simplement et quand vous le souhaitez:** en versant simplement les capsules contenant les molécules purifiées dans les échantillons de vin.
- **Individuel ou en équipe:** les kits Enolfactive vous permettent de préparer une séance à n'importe quel moment, seul ou en équipe jusqu'à 20 personnes.
- **Sur matrice vin:** pour être au plus près de votre réalité au chai ou en bouteilles

Les 15 molécules détaillées couvrent toutes les grandes familles de défauts: **matière première** (géosmine, IBMP, etc.), **défauts liés aux fermentations** (H₂S, acétaldéhyde etc.) et **défauts liés à l'élevage/conservation** (4-ethylphenol, 4-ethylgäicol, TCA, etc.).

Comprendre

Découvrez tout ce qu'il y a à connaître sur chaque molécule concernée, en restant à jour de toute la bibliographie scientifique: nature du composé, mécanisme de formation, moyens de prévention/de lutte, grâce au livre accompagnant chaque kit.

Agir

Il s'agit de l'objectif principal des kits Enolfactive: s'entraîner et comprendre pour ensuite être prêt à réagir vite et bien en cas de besoin.

Ce kit a été créé sur une idée de M. Marco LI CALZI et M. Corentin QUEMENER, de l'école d'ingénieurs PURPAN à Toulouse.