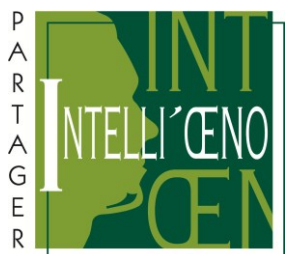
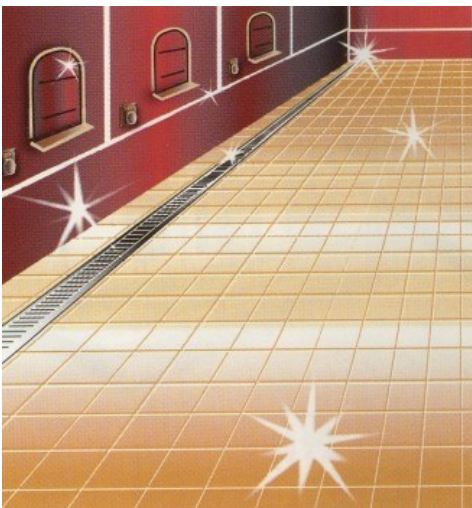




Formation

BRETTANOMYCES ET GOÛTS DE SOURIS



LA SCIENCE DU VIN

INTELLI'ENO SAS

7C Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE
France

Tél. 06 12 74 08 90

e-mail: christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Programme et méthodologie

METHODOLOGIE

MATINEE : présentation des connaissances en vidéoprojection (3h) puis analyse sensorielle (1h).

APRES MIDI : gestion pratique du risque *Brettanomyces* ET souris par la discussion sur cas pratiques (1h30) puis la réalisation d'opérations en cave (prélèvements, nettoyage/désinfection, contrôles d'hygiène) (1h30).

OBJECTIFS

Actualiser ses connaissances sur les déviations phénolées et goûts de souris, 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 et les techniques de prélèvement. Actualisation sur les techniques analytiques et leur interprétation, et la liaison avec les actions œnologiques associées. Se servir des 25 années d'expérience de terrain en régions très touchées et des 10 dernières années en Loire, pour mettre en place des plans d'action préventifs et curatifs, tout en raisonnant l'utilisation des intrants (notamment SO₂, chitosan).

PROGRAMME (le programme détaillé complet est joint en annexe)

1/ ACTUALISATION DES CONNAISSANCES (3h) avec **notamment expériences en Champagne**

2/ ANALYSE SENSORIELLE (1h)

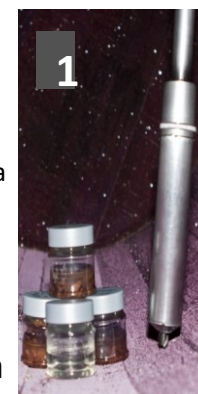
3/ PRESENTATION ET DISCUSSION SUR DES CAS PRATIQUES (1h30)

4/ PARTIE PRATIQUE EN CAVE (1H30).

Présentation de ce cours basée sur:

- les connaissances théoriques (veille réglementaire et bibliographique)
- l'expérience de terrain (trois décennies) de plusieurs œnologues avec plus de 300 bilans hygiène réalisés en cave par Christophe Gerland et plusieurs dizaines de consultations terrains.

La Partie « PRATIQUE » se fera l'après-midi dans les chais d'une cave proche



Bulletin d'inscription

Un bulletin par stagiaire

Stagiaire:

Nom

Prénom

Fonction

Entreprise:

Raison sociale

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète

Tél

Mobile

Fax

e-mail

Nom de votre organisme de formation

Cachet et signature du représentant de l'entreprise

Formation - BRETTANOMYCES

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard trois semaines avant le jour de la formation, accompagné du règlement par chèque, à l'ordre de l' **UNIVERSITÉ DU VIN** ou **GEC**
NOUS CONTACTER AVANT ENVOI : 0612740890.



INTELLI'OENO SAS

7C Côte Saint Pierre - 26500 BOURG-LES-VALENCE
France
Tél. 06 12 74 08 90

e-mail : Christophe.gerland@intellioeno.com

site web: www.intellioeno.com

Dès réception de votre inscription et de votre règlement, une convention de stage vous sera adressée, ainsi qu'une facture. A l'issue de la formation, une feuille de présence vous sera envoyée. Intelli'oeno travaille en partenariat avec **UNIVERSITE DU VIN** ou **GEC**, organismes formateurs agréés QUALIOP1, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme collecteur habituel.

Je souhaite m'inscrire à la formation BRETTANOMYCES suivante (8h30 à 17h30) :

MARNE

• Vendredi 5 juin à Rilly-la-Montagne



- ◆ IDENTIFIER LES CAUSES DU DEVELOPPEMENT DE BRETTANOMYCES
- ◆ CONNAITRE LES MOYENS DE PREVENTION ET D'ELIMINATION

- ◆ METTRE EN PLACE UN PLAN D'HYGIENE APPLIQUE A LA PREVENTION DE BRETTANOMYCES ET DES GOUTS DE SOURIS



- ◆ Connaître les principes et limites des analyses microbiologiques spécifiques
- ◆ Sniffing et dégustation des défauts des vins relatifs à BRETTANOMYCES et goûts de souris

La Partie « PRATIQUE » se fera l'après-midi dans une cave proche

Coût de la formation:

600 € HT par participant, soit 720 € TTC

NB remise de 5% si règlement envoyé avec l'inscription

-10% pour 2 ou 3 personnes -15% au-delà de 3

Remises non cumulables et consenties uniquement en cas de règlement envoyé avec l'inscription