

# Formation

## Les défauts des vins



Mieux les connaître  
Pour mieux les prévenir



LA SCIENCE DU VIN

**INTELLI'OEENO SAS**

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

Tél. 06 12 74 08 90

E-mail: [christophe.gerland@intellioeno.com](mailto:christophe.gerland@intellioeno.com)

site web: [www.intellioeno.com](http://www.intellioeno.com)

Matin

Programme et méthodologie

Après midi

Niveau 1 : Connaître les principaux défauts des vins	
Défauts apportés par le raisin	Déviations d'origine préfermentaire ou fermentaire
Hexenal, hexenol, eucalyptol, IBMP, IPMP, (arômes herbacés)	Acétate d'éthyle Acide acétique (comparaison des 2)
Géosmine, MIB, IPMP (goûts terreux) Octénone et nonénone (odeurs de champignon) O-crésol (odeurs phéniquées, iodées) IPMP, décanal, (insectes)	Acétaldéhyde (oxydation) H2S, Ethanethiol Méthionol, méthane-thiol, benzene-méthane-thiol, (composés soufrés) Comparaisons avec les thiols positifs (4MMP, 3MH, 3MHA) Diacétyle, Lactate d'éthyle (composés liés à l'activité bactérienne)
Défauts survenant pendant l'élevage et la conservation	Défauts apparaissant pendant le vieillissement
4-éthyl-phénol, 4-éthyl-gaïacol Acides isovalérique et isobutyrique (prolifération de <i>Brettanomyces</i> )  Acétyl-tétrahydro-pyridine (odeur de souris liée à <i>Brettanomyces</i> et <i>Lactobacilles</i> )  Benzaldéhyde Styrène (influence des contenants)	2-aminocétophénone (ATA) TDN (Hydrocarbure) (influence de la composition de la matière première)  Phénylacétaldéhyde, sotolon, méthionol (marqueurs d'oxydation) DMDS (goût de lumière)  Ethoxy-hexa-diène (gout de géranium)  TCA, TBA (goûts de moisi liés aux bouchons ou à l'ambiance), Trans-2-nonenal (papier)
Il est prévu environ 30 à 45 minutes pour chacun des 12 groupes de composés présentés (15 mn de présentation et 15 à 30 mn de dégustation).	
Les vins de base servant aux contaminations sont des vins de base champenois. <b>MESURES PREVENTIVES COVID 19 :</b> la salle de dégustation a été réorganisée pour respecter les règles sanitaires officielles (distanciation, gestes barrière, ...)	

## Perfectionnement - Niveau 2 :

- Approfondir la connaissance des défauts actuels les plus problématiques et fréquents
- Connaître son seuil de perception sur ces défauts

Contaminants fongiques des raisins	Produits et déviations fermentaires et contaminants d'ambiance
géosmine, IPMP, MIB (moisi-terreux) - octénone et nonénone (ACF) - o-crésol (phéniqué) Cis-3-héxénol, cis-3-hexenal (herbacé)	Acide acétique, acétate d'éthyl, diacétyle, , 4-éthyl-phénol, 4-éthyl-guaiacol, acide isovalérique, acide isobutyrique - TCA, TBA, trans-2-nonéal
Détermination des seuils de perception sur 6 molécules issues de ces deux groupes	
Actualisation des connaissances théoriques et pratiques sur ces défauts	
Pour chaque 1/2 journée, une révision sensorielle est réalisée préalablement sur bandelettes puis sur vin, avant la détermination des seuils de perception.	
L'oxydation	La réduction
éthanal, sotolon, AAP, eugénol, guaiacol, méthionol, phénylacétaldéhyde	méthionol, H2S, méthane-thiol, sulfure de diméthyl, disulfure de diméthyl,...
Détermination des seuils de perception sur 6 molécules issues de ces deux groupes	
Actualisation des connaissances théoriques et pratiques sur ces défauts	

# Formations - Défauts des vins



- ◆ Dégustation à l'aveugle de vins contaminés (blancs et rouges)
- ◆ Discussion sur les perceptions
- ◆ Approfondissements (tests triangulaires, test d'appariement, détermination de seuil...)



- ◆ Présentation pour chaque défaut des molécules responsables (origine, prévention, traitement ou gestion d'impact)



Plus de 100 vins dégustés, une mise à jour de niveau international sur les thèmes d'actualité (géosmine, phénols volatils, ACF, ...) ou plus connus mais importants (acescence, caractère de réduction, oxydation, évolution, goûts de lumière ...).

## Coût de la formation:

**NIVEAU 1 : 600 € HT par jour et par personne**

**soit 720 € TTC**

**NIVEAU 2 : 700 € HT par jour et par personne**

**soit 840 € TTC**

**NB remise de 5% 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**

# Bulletin d'inscription

Bulletin d'inscription à remplir et à renvoyer au plus tard deux semaines avant le jour de la formation, accompagné du règlement par chèque, à l'ordre de l' **UNIVERSITÉ DU VIN**



## INTELLI'OENO SAS

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

E-mail: [christophe.gerland@intellioeno.com](mailto:christophe.gerland@intellioeno.com)

site web: [www.intellioeno.com](http://www.intellioeno.com)

Formateur agréé (n°82 26 01371 26)

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'oenno travaille en partenariat avec **UNIVERSITE DU VIN**, organisme formateur agréé QUALIOPi, tout ou partie de ce coût peut être pris en charge par votre organisme collecteur habituel.

**Je souhaite m'inscrire à la formation Défauts des Vins suivante :**

Niveau 1 : (8h30-17h30)

- **Mardi 8 avril à Rilly-la-Montagne**

Un bulletin par stagiaire

## Stagiaire:

Nom

Prénom

Fonction

Entreprise:

Raison sociale

Représentée par (si différent du stagiaire)

Adresse complète

Tél

Mobile

e-mail

**Nom de votre organisme de formation**

**Cachet et signature du représentant de l'entreprise**

## LIEUX DE LA FORMATION

MARNE : CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX - 5 Rue de la liberté  
51500 RILLY-LA-MONTAGNE