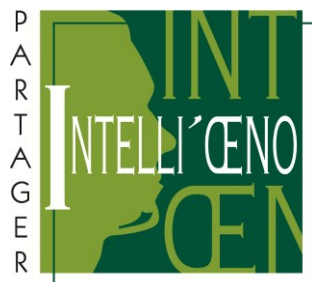


## Formation

### Les défauts des vins



*Mieux les connaître  
Pour mieux les prévenir*



LA SCIENCE 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)

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)<br><br>Géosmine, MIB, IPMP (goûts terreux)<br>Octénone et nonénone (odeurs de champignon)<br>O-crésol (odeurs phéniquées, iodées)<br>IPMP, décanal, (insectes)                                  | Acétate d'éthyle<br>Acide acétique (comparaison des 2)<br>Acétaldéhyde (oxydation)<br>H2S, Ethanethiol Méthionol, méthanethiol, benzene-méthane-thiol, (composés soufrés)<br>Comparaisons avec les thiols positifs (4MMP, 3MH, 3MHA)<br>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 Brettanomyces)<br><br>Acétyl-tétrahydro-pyridine (odeur de souris liée à Brettanomyces et Lactobacilles)<br><br>Benzaldéhyde<br>Styrène (influence des contenants)    | 2-aminocétophénone (ATA)<br>TDN (Hydrocarbure) (influence de la composition de la matière première)<br><br>Phénylacétaldéhyde, sotolon, méthional (marqueurs d'oxydation)<br>DMDS (goût de lumière)<br><br>Ethoxy-hexa-diène (gout de géranium)<br><br>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.<br><br><u>MESURES PREVENTIVES COVID 19 :</u> 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                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>géosmine, IPMP, MIB (moisi-terreux) - octénone et nonénone (ACF) - o-crésol (phéniqué) Cis-3-héxénol, cis-3-hexenal (herbacé)</i>                        | <i>Acide acétique, acétate d'éthyl, diacétyle, , 4-éthyl-phénol, 4-éthyl-guaiacol, acide isovalérique, acide isobutyrique - TCA, TBA, trans-2-nonénal</i> |
| 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                                                                                                                                              |
| <i>éthanal, sotolon, AAP, eugénol, guaiacol, méthional, phénylacétaldéhyde</i>                                                                              | <i>méthionol, H2S, méthanethiol, sulfure de diméthyl, disulfure de diméthyl,...</i>                                                                       |
| 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 : 650 € HT par jour et par personne**

**soit 780 € TTC**

**NIVEAU 2 : 750 € HT par jour et par personne**

**soit 900 € 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** ou de **GEC** (nous contacter au préalable)



## 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

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'oenos travaille en partenariat avec **UNIVERSITE DU VIN** et **GEC** organismes formateurs agréés QUALIOPF, 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)

- Jeudi 5 novembre 2026 à Rilly-la-Montagne

☐

Niveau 2 : (8h30-17h30)

- Vendredi 6 novembre 2026 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

AUBE : HOTEL LE MONTECRISTO A BOURGUIGNONS (6 kms de  
Bar sur Seine)