

# Formation



7 C 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)

## Programme et méthodologie

### Programme et méthodologie

#### METHODOLOGIE

##### POUR CHAQUE DEFAUT :

- dégustation de vins contaminés artificiellement
- Comment aborder les contrôles (quelles analyses, quand, comment ?)
- Réalisation des analyses sur des cas concrets de vins
- Interprétation des résultats et conseils œnologiques qui en découlent
- Réalisation individuelle de quelques exercices pratiques

#### PROGRAMME

- Brettanomyces*—vins phénolés
- Déviations lactiques : piqûre lactiques, maladie de la graisse, goût de souris, maladie de l'amertume, goût de géranium,....
- Goûts d'acétate (liés à Schizosaccharomyces, Kloeckera ou aux bactéries acétiques)
- Réductions ou oxydations d'origine microbiologique
- Analyses de troubles et dépôts en bouteilles - Comptage de levains pour suivis de fin de FA ou pied de cuve ou de malolactique

#### TECHNIQUES UTILISEES avec démonstration de divers appareils (salle organisée en laboratoire)

- Microscopie (Nikon, Partec) classique et à épifluorescence
- Cytométrie (Sysmex)
  - QPCR (R-Biopharm)
  - Milieux de culture (Biomérieux, Sofar,...)

**MESURES PREVENTIVES COVID 19 :** la salle de dégustation a été réorganisée pour respecter les règles sanitaires officielles (distanciation, séparation physique entre les postes, gel hydro-alcoolique, nettoyage des verres, service avec visière,..)

# 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

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**



LA SCIENCE DU VIN

**INTELLI'GENO SAS**

7 Côte Saint Pierre - 26 500 BOURG-LES-VALENCE  
France  
Tél. 06 12 74 08 90

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

site web: [www.intelligeno.com](http://www.intelligeno.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'ogeno 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  
« MICROBIOLOGIE PRATIQUE » des :**

**Jeudi 17 et Vendredi 18 Novembre 2022**

### LIEU DE LA FORMATION

Champagne Roger Manceaux  
5 Rue de la Liberté  
51500 RILLY-LA-MONTAGNE

## Formation – Microbiologie Pratique



♦ Une approche pratique avec études de cas pour apprendre à gérer dans sa cave les risques de déviations microbiologiques

♦ Dégustation de vins à défaut (contaminés artificiellement ou naturellement) pour mieux repérer ces défauts et éviter de les confondre avec d'autres défauts



♦ Présentations complètes puis réalisations d'analyses pratiques

Le contenu de cette formation est issu de notre expertise acquise à travers le monde, dans des symposia internationaux, des workshop pratiques et par l'accompagnement depuis plus de 20 ans de nombreux laboratoires de microbiologie œnologique de terrain.

### **Coût de la formation :**

**950 € HT par participant, soit 1140 € 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**