

Formation

MICROBIOLOGIE

PRATIQUE

Appliquée
aux défauts
des Vins



LA SCIENCE DU VIN

7 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

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 d'Intelli'oeno SAS



LA SCIENCE DU VIN

INTELLI'OENO SAS

7 Côte Saint Pierre - 26 500 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 est organisme formateur agréé, 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 :**

Mercredi 24 et jeudi 25 novembre 2021

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 :

880 € HT par participant, soit 1056 € TTC

NB remise de 10% règlement envoyé avec l'inscription

–15% pour 2 ou 3 personnes ou plus

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