

# Programme détaillé de la formation « Hygiène dans les chais »

- I. **Hygiène, désinfection**
  - a. Pourquoi nettoyer ?
  - b. Les micro-organismes d'altération
  - c. Législation
  - d. Les règles de base de l'hygiène
  - e. Produits de nettoyage: mise en œuvre, planification, contrôles
  - f. Points critiques : exemples de bilan hygiène sur les matériels en contact avec le vin
  - g. Cas particulier du bois
  - h. Défauts des vins associés à un manque d'hygiène ou liés à un mauvais fonctionnement des matériels vinicoles : analyse sensorielle / mécanismes / prévention
  - i. Recherches pratiques sur les biofilms
  
- II. **Pompes à vin: comment les choisir?**
  - a. Aspects mécaniques (débits...)
  - b. Effets sur le vin (oxygène, métaux,...)
  - c. Nettoyabilité
  
- III. **Nettoyabilité des autres matériels œnologiques clés ? Quelques données pratiques et applications terrain**
  - a. Filtres
  - b. Pressoirs
  - c. Tireuses
  - d. Cuves
  - e. Tuyauteries
  - f. Bois

#### **IV. PARTIE TERRAIN**

- 1. OBSERVATIONS DES DIFFERENTS POINTS CRITIQUES**
- 2. CONTROLES MICROBIOLOGIQUES (ATP métrie et tests microbiologiques spécifiques)**
- 3. DISCUSSIONS / ECHANGES SUR LES PROCEDURES SUR LE TERRAIN**
- 4. IMPORTANCE DES BONNES PRATIQUES DE PRELEVEMENT**
- 5. DEMONSTRATIONS D'EQUIPEMENTS DE PRELEVEMENT**
- 6. DEMONSTRATIONS D'EQUIPEMENTS DE NETTOYAGE**
- 7. DEMONTAGES DE POMPES ET VISUALISATION DES POINTS DE POTENTIELLES CONTAMINATIONS**
- 8. CONCLUSIONS ET RAPPORT D'AUDIT DE DEMONSTRATION ENVOYES AVEC LE PDF DE LA PRESENTATION (avec résultats microbiologiques réels)**