

Repérer et identifier les principaux défauts sensoriels du vin

Objectifs : évaluer et connaître ses propres sensibilités au repérage et à l'identification des défauts sensoriels. Améliorer ses compétences et connaissances pour une meilleure qualité de l'auto-contrôle des produits élaborés.

Public : viticulteurs, techniciens de chai, personnel d'accueil

Pré-requis : connaissances de base de la dégustation **Niveau :** perfectionnement

Méthodes et outils utilisés : diaporama, documents stagiaires, nombreux exercices olfactifs et gustatifs (tests, seuils).

Responsable de stage et Intervenante : Karin PASQUET, œnologue Oenocentres de Pauillac
Caroline FLEUR, œnologue, Oenocentres de Soussac

Contenu

Séance 1

- Définition d'un défaut
- L'effet masque
- Sensibilité individuelle (notion de seuil)
- Les défauts liés au niveau de maturité du raisin :
 - Manque de maturité (caractères herbacés et végétal)
 - Sur-maturité (caractères oxydatifs)

Séance 2

- Les défauts les plus fréquents :
 - L'oxydation, la réduction
 - L'acescence, la piqûre acétique

Séance 3

- Les défauts identifiés sous le terme « moisi » :
 - Liés à la matière première : le moisi-terreux (géosmine...), les odeurs de champignon (octénol...), les odeurs iodées
 - Liés à une contamination extérieure : les goûts de bouchon (TCA, TeCA)

Séance 4

- Autres défauts d'origine microbienne :
 - Les goûts phénolés
 - Les déviations liées aux bactéries lactiques

Dates et lieux :

30 et 31 mai et 5 et 7 juin à Blanquefort

Durée : 4 matinées, soit 14 heures

Horaires : de 9h à 12h30

Prix net TVA : 450 € Pris en charge à 100 % pour les salariés d'entreprises cotisant au FAFSEA dans la limite des places finançables par le plan mutualisé

140 € pour les contributeurs au VIVEA

Renseignements, inscriptions – Dernier délai : 15 jours avant le début du stage

← Aux coordonnées ci-contre