



EURL OENOLOGUES DE FRANCE
CHAÎNE D'ANALYSES

21-23, rue de Croulebarbe
75013 PARIS

Tél.: 01 58 52 20 25 / Fax: 01 58 52 20 30
chaîne-analyses@oenologuesdefrance.fr
www.oenologuesdefrance.fr

FORMATION 2011 - PROGRAMME

« MICROBIOLOGIE PRATIQUE APPLIQUÉE AUX DÉFAUTS DES VINS »

Public :

Oenologues, personnel de laboratoire d'analyses, chefs de cave, maîtres de chais

Durée :

1 journée

Objectifs de la formation

Apprendre pour les principales déviations d'origine microbiennes des vins, à reconnaître à la dégustation les molécules formées, en déduire les analyses microbiologiques qui peuvent être mises en place au laboratoire pour confirmer le diagnostic, les réaliser, les interpréter et donner le conseil œnologique adapté.

Méthodologie :

Pour chaque défaut,

- Dégustation de vins contaminés artificiellement ou naturellement
- Comment aborder les contrôles (quelles analyses, quand, comment ?)
- Réalisation des analyses
- Interprétation
- Les conseils œnologiques qui en découlent

Contenu de la formation / Programme :

- Phénols volatils (déviations liées à *Brettanomyces*)
- Déviations lactiques : piqûre lactique, maladie de la graisse, goût de souris, maladie de l'amertume
- Goûts d'acétate (liés à *Schizosaccharomyces* ou à *Kloeckera*)
- Réductions ou oxydations d'origine microbiologique
- Analyses de troubles et dépôts en bouteille
- Germes de contamination des raisins (goûts moisissure terreuse, ochratoxine)

Outils pédagogiques :

Dégustation de vins contaminés (reconnaissance), équipements de laboratoires pour analyses microbiologiques classiques (dénombrement sur boîtes, microscope...), démonstration de techniques innovantes (cytométrie de flux,...), études de cas pratiques et discussions sur les méthodes de prévention et/ou d'élimination

Tarifs (repas du midi non-compris)

- ⇒ **Laboratoire ayant un œnologue adhérent à l'UOEF :**
 - 400 € HT (478,40 € TTC) pour la première personne
 - 350 € HT (418,60 € TTC) par personne supplémentaire d'un même laboratoire (soit 750 € HT pour 2 personnes)
- ⇒ **Laboratoire sans œnologue adhérent à l'UOEF :**
 - 500 euros HT (598,00 € TTC) par personne