



Compréhension des défauts du vin

Objectifs

Découvrir et comprendre l'origine des défauts du vin, les expliquer et pouvoir les éviter et les corriger.

Contenu

- Défauts liés à la microbiologie du vin : la réduction, l'acidité volatile, les brettanomyces, le gout de souris
- Défauts liés à la matière première et la chimie du vin: oxydation, verneur, pyrazine, amertume etc...
- Les troubles : précipitation tartrique, précipitation protéique, reprise de fermentation alcoolique

Modalités pédagogiques

- Nombre maximum de 10 participants par formateur.
- Des supports de cours de qualité avec schémas explicatifs et illustrations
- Des formateurs expérimentés et en situation professionnelle pour un partage d'expériences et de connaissances approfondies.
- Mises en situation sur ateliers spécifiques et mises en application selon les différentes situations.
- Evaluation en situation professionnelle reconstituée pour observer les gestes et attitudes du candidat.

Public

- Salarié ou chef d'entreprise viticole, particulier initié au monde du vin
- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Nous consulter pour définir les modalités de l'accueil.

Durée et tarif

Durée : 1 jour

Tarif : 250 €

Différentes prises en charge possible, nous consulter.

Formateurs

Joël HENO

Lieux et contact

Lycée et CFA Kerplouz LaSalle

Ou lieu à définir avec l'entreprise

Lucile HAILLOT

07.57.54.83.75

lucile.haillot@kerplouz.com

Taux de satisfaction



0 %

La formation n'a pas été réalisée.