

# “ REPÉRER ET IDENTIFIER LES PRINCIPAUX DÉFAUTS ” SENSORIELS DU VIN

POSSIBLE EN  
INTRA-ENTREPRISE

- ◇ Etre capable de repérer un défaut sensoriel dans un vin, de reconnaître les caractéristiques organoleptiques permettant d'identifier les défauts.
- ◇ Connaître l'origine des altérations.
- ◇ Connaître et évaluer ses propres sensibilités au repérage et à l'identification des défauts sensoriels.

## Programme

### 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 (caractère herbacé et végétal) / sur-maturité (caractère oxydatif)

### 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

## Méthodes & outils

En salle de dégustation : exposés, démonstrations.  
Nombreux exercices olfactifs et gustatifs (tests, seuils), documents.

## Évaluation des résultats & suivi de l'exécution

<input type="checkbox"/> QUESTIONS ORALES	<input checked="" type="checkbox"/> MISES EN SITUATION, EXERCICES	<input checked="" type="checkbox"/> FEUILLE DE PRÉSENCE
<input type="checkbox"/> QUESTIONS ÉCRITES (QCM)		<input checked="" type="checkbox"/> CERTIFICAT DE RÉALISATION
<input checked="" type="checkbox"/> ÉVALUATION DE LA FORMATION	<input type="checkbox"/> AU COURS D'UN TRANSFERT DES ACQUIS	<input checked="" type="checkbox"/> ATTESTATION DE FIN DE FORMATION sur demande

Évaluation des résultats

Suivi de l'exécution



### DATE(S) & LIEU(X)

26, 28 mars, 2 et 4 avril

3, 5, 10 et 12 décembre



BLANQUEFORT



**DURÉE** - 14H / 4 demi-journées

*Horaires - 9h-12h30*



**PUBLIC** - Viticulteurs, techniciens de chai, personnel d'accueil, commerciaux

**NIVEAU** - Perfectionnement

**PRÉREQUIS** - Bases de la dégustation acquises

**EFFECTIF MAX** - 12



### TARIFS

AVEC PRISE EN CHARGE VIVEA

Totale  Partielle - Restant dû : 42 €

SANS PRISE EN CHARGE - Tarif net TVA  
490 €

## Intervenante



Karin PASQUET  
*Œnologue CA33*