

Reconnaitre les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin Cycle 2 - DUAD

OBJECTIFS

Reconnaitre les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin

PROGRAMME

- Composition non volatile et saveurs
- Levures et fermentation alcoolique
- Bactéries et fermentation malolactique
- Altérations microbiologiques
- Adaptations liées au changement climatique

COMPÉTENCES VISÉES

- Repérer les défauts et altérations sensorielles en lien avec leur origine
- Associer des propriétés sensorielles d'un vin à des spécificités fermentaires
- Distinguer les principales saveurs et les relier à leur origines

INTERVENANTS

Enseignants-chercheurs de l'ISVV et professionnels de la filière

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Axel Marchal

Axel.marchal@u-bordeaux.fr

PUBLIC, PRÉREQUIS



Professionnels et acteurs de la filière vitivinicole qui souhaitent acquérir une formation à la dégustation de très haut niveau : Producteur, chef de culture, maître de chai, négociant, courtier, Sommelier, responsable commercial dans la filière, responsable œnotourisme, Cadre des industries de la filière, Cadre de l'industrie agro, Formateur, responsable de dégustations, Personne intéressée ou impliquée dans l'analyse sensorielle

DATES, DURÉE ET TARIF



Tous les lundis matins et vendredis après-midi du 04/01/2027 AU 12/02/2027
Soit 41 heures
Tarif : 1 623 TTC
Minimum 20 participants
Maximum 55 participants



LIEU DE FORMATION

210 Chemin de Laysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon



MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Exposés avec discussions et échanges
Dégustations



MODALITÉS DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Test de positionnement



Renseignements et inscription

ISVV - UNIVERSITE DE BORDEAUX

Service Formation Tout au Long de la Vie

www.isvv.u-bordeaux.fr

isvv.fc@u-bordeaux.fr

05.57.57.58.15

210 Chemin de Laysotte

CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon