

Formation « Qualité et défauts sensoriels des vins »

Les grandes familles des composés aromatiques retrouvés dans les vins ainsi que leurs défauts : origines et caractéristiques sensorielles.

Prérequis

- Travailler dans le secteur de l'œnologie

Objectifs

- Reconnaître les caractéristiques sensorielles d'un vin et diagnostiquer l'origine d'un défaut.

Durée

7h00 / 1 journée

Modalités et délais d'accès

Ce stage s'adresse à tous les professionnels du vin : techniciens, œnologues, laborantins, acheteurs et commerciaux.

La formation peut s'effectuer sous 2 à 3 mois selon nos disponibilités.

Tarif

Réalisation d'un devis sur demande.

Le tarif varie en fonction du lieu de formation au laboratoire ou sur site.

Contacts

Zurine RASINES PEREA : zrasinesperea@labexcell.com

Tommaso NICOLATO : tnicolato@labexcell.com

Pour plus d'informations : excellacademie@labexcell.com

Méthodes mobilisées

- Support Power Point
- Manipulations

Modalités d'évaluation

- Questionnaire à choix multiples

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Les locaux sont accessibles aux personnes en situation de mobilité réduite.

Pour toutes autres personnes en situation de handicap, merci de nous contacter afin de valider la possibilité de la formation.

Le laboratoire EXCELL est organisme formateur agréé : déclaration d'agrément enregistrée sous le numéro 72 33 067723 auprès du préfet de Gironde. Dès réception de votre inscription, une convention de formation vous sera adressée ainsi que la facture correspondante (à transmettre à l'organisme auquel vous cotisez pour remboursement des frais. Pour de plus amples renseignements, consultez le site www.travail-solidarite.gouv.fr).