

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.

Public

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

Durée

7h00 / 1 journée

Modalités et délais d'accès

L'accès à la formation se fait par le biais du formulaire d'inscription. Celui-ci est disponible sur notre site internet du laboratoire Excell > onglet EXCELL ACADEMIE ou sur demande par mail à adresser à excellacademie@labexcell.com.

Celui-ci est ensuite à renvoyer complété à l'adresse suivante excellacademie@labexcell.com

Pour les délais d'accès à votre formation, veuillez compter 2 à 3 mois de préparation à compter de la réception de votre formulaire d'inscription rempli.

Tarif

Réalisation d'un devis sur demande.

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

Contacts

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. Ce type de formation peut faire l'objet de prise en charge. Pour cela contacter votre organisme financeur.

date de dernière révision : 18/03/2026 SW