

LA MICROBIOLOGIE SUR LE TERRAIN



- Quel sont les micro-organismes présents dans les moûts et les vins ?
- Comment caractériser la richesse de mon levain indigène ?
- De quel matériel de laboratoire ai-je besoin pour analyser la microbiologie de mes vins ?

OBJECTIFS

La microbiologie est une composante majeure des processus d'élaboration des vins. Nous en comprenons de mieux en mieux la complexité au niveau de la recherche académique, mais les outils de gestion de la flore microbiologique sont encore peu mis en valeur sur le terrain. Cette formation est dédiée à vous apporter les outils, les bonnes pratiques pour pouvoir réaliser vous-même des analyses microbiologiques à l'échelle du laboratoire d'analyse ou d'une exploitation.

ELEMENTS DU PROGRAMME

- Les microorganismes oenologiques
- Matériels et méthodes d'analyses microbiologiques
- Application sur le terrain



Public concerné

Vignerons, vinificateurs, maîtres de chai, techniciens de laboratoire d'oenologie.



Lieu et encadrement

La formation est réalisée dans les locaux de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot, rue Claude Ladrey 21000 DIJON. L'équipe de SAYENS Vigne et Vin assure l'encadrement de la formation et le choix des intervenants extérieurs à l'université de Bourgogne.

Durée de la formation

2 jour

Date réservée

A définir avec les stagiaires intéressés



Certificats de formation

A l'issue de la formation chaque stagiaire se voit remettre une attestation de formation et un questionnaire de satisfaction

Prix et réservation :

Tarifs : 780€HT par personne, repas compris pour 5 stagiaires mini.
Prix de groupe sur demande.
Contactez-nous pour réserver ou réservez sur le site sayens-vigne-vin.fr

CONTACTEZ-NOUS



Etienne KAYSER
Chargé de Développement
+33 (0)6 84 63 96 22
etienne.kayser@sayens.fr

RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES

www.sayens-vigne-vin.fr et www.sayens.fr