

## L'examen sensoriel des raisins

\*EN FONCTION DE L'AVANCEMENT DU MILLÉSIME, LA DATE DE CETTE FORMATION EST SUSCEPTIBLE D'ÊTRE AVANCÉE DE 7 À 10 JOURS

Afin de prévoir le début des vendanges et de mettre en oeuvre les itinéraires techniques de vinification adaptés à la qualité de la matière première, il est important de connaître et de suivre l'évolution des différents composés du raisin au cours de la maturation. Ce suivi analytique intègre bien souvent des paramètres classiques liés à la maturité technologique (degré potentiel, acidité totale et pH) ainsi que d'autres paramètres liés à la maturité polyphénolique (IPT, anthocyanes). Cette maturité phénolique qui correspond à une concentration maximale en «tanins qualitatifs» peut également être appréciée rapidement par l'examen sensoriel de la baie (pulpe, péricarpe, pépins).

### Objectifs

- Donner aux participants les outils sensoriels pour caractériser la maturité du raisin
- Savoir estimer la maturité du raisin et son potentiel qualitatif
- Apprendre à mettre en oeuvre, suite à un examen sensoriel, les itinéraires techniques de vinification adaptés

### Contenus

- La notion de maturité(s)
- Rappel physiologique
- Les stades de maturité
- L'examen sensoriel du raisin, des mouts et extraits
- Présentation des aspects théoriques des approches sensorielles et des outils (fiches). Entraînement à leur utilisation
- Mise en pratique sur un échantillonnage de raisins et d'extraits à des niveaux de maturité différents afin d'appréhender les variations sensorielles observables
- Discussion sur l'interprétation qui en résulte et sur l'utilisation de ce type d'examen et de ses contraintes

### Méthodes et outils pédagogiques

- Vidéo-projecteur
- Documents stagiaires et fiches de dégustation
- Les stagiaires sont invités à apporter des échantillons de raisins qui seront dégustés au cours de la formation

### Public concerné

Techniciens viticoles, viticulteurs, maîtres de chai, oenologues



### Le formateur

Maurice Chassins, CQFDgustation

### Coût incluant le repas du midi : 150 € TTC / stagiaire

Possibilité de prise en charge par les fonds d'assurances formation (FAFSEA, VIVEA, OPCA2..). Pour les modalités de prise en charge, renseignez-vous auprès du fond concerné. Pour VIVEA, la demande doit être impérativement établie avant le déroulement de la formation.

**LE 6 SEPTEMBRE 2011 AU V'INNOPÔLE,  
DE 9H00 À 17H00  
FORMATION SUR L'EXAMEN SENSORIEL DES RAISINS**

NB : EN FONCTION DE L'AVANCEMENT DU MILLÉSIME, LA DATE DE CETTE FORMATION EST SUSCEPTIBLE D'ÊTRE AVANCÉE DE 7 À 10 JOURS

Coût de la formation incluant le repas du midi : 150 € TTC. L'IFV étant un organisme de formation agréé, **une convention de formation peut être établie sur demande.**

Les places sont limitées. L'inscription est obligatoire.

## BULLETIN D'INSCRIPTION

- Nom. ....
- Prénom. ....
- Fonction. ....
- Entreprise (raison sociale) . . . . .  
.....
- Adresse complète. . . . .  
.....
- Tél. ....
- Mobile. ....
- Fax. ....
- E-mail (*les confirmations d'inscription seront envoyées par e-mail 10 jours environ avant le début de la formation*) :  
.....
- Prise en charge souhaitée par un organisme de formation     OUI     NON
- Si oui, merci d'indiquer lequel . . . . .

**Pour s'inscrire, renvoyez ce bulletin accompagné du règlement par chèque à l'ordre de l'IFV Sud-ouest, avant le mardi 23 août 2011, à l'adresse suivante :**  
*(une facture vous sera adressée par la suite)*

IFV Sud-Ouest,  
V'innopôle, BP 22  
81 310 LISLE SUR TARN

Pour plus d'informations :  
tel. 05 63 33 62 62  
fax. 05 63 33 62 60