

**Formation**



## Microbiologie appliquée du vin

**5 mars 2019 - Vaucluse (84)**

### Objectifs de la formation :

Acquisition de compétences théoriques et pratiques sur la microbiologie du vin.  
Adapter sa vinification par l'observation microscopique de son vin.

**Public visé :** Viticulteurs vinificateurs intéressés par la microbiologie du vin.  
Pas de pré-requis nécessaire.

### Coût de la journée :

Pour les cotisants VIVEA : 180 € dont 140 € pris en charge par VIVEA (sous réserve de la disponibilité des crédits formation sur l'enveloppe annuelle VIVEA de 2000 €/contributeur) et 40 € de contribution stagiaire.

Autres cas : nous consulter, devis à la demande.

Pour tous : **chèque de réservation obligatoire de 50€\*** à l'ordre de l'**ADEAR 84**, le chèque ne sera encaissé qu'en cas de désistement moins de 48h avant le début de la formation.

**Durée de la formation :** 1 jour / 9h-17h / Repas tiré du sac le midi

**Une attestation de formation** sera délivrée à chaque stagiaire suite à la formation.

**Programme détaillé au dos >>**

Renseignements et inscription :

ADEAR de Vaucluse  
MIN 51  
15 avenue Pierre Grand  
84953 CAVAILLON CEDEX  
tel : 04 90 74 19 86  
mail : contact@adear84.fr

Retrouvez  
nos formations sur :

[www.adear84.fr](http://www.adear84.fr)  
[www.inpact-paca.org](http://www.inpact-paca.org)



N° SIRET : 50813361800019  
N° Organisme de Formation : 93840320484

## Microbiologie appliquée du vin

**5 mars 2019 - Vaucluse (84)**

### Programme de la formation :

avec **Lucile PIC, Responsable de laboratoire et Experte en microbiologie du groupe ICV.**

#### > Rappels microbiologiques

- Connaître les principaux micro-organismes du vin et leurs effets: agents de fermentation et agents d'altération

#### > Dénombrements au microscope

- Matériel nécessaire à la mise en place d'observation microscopique
- Choisir la bonne technique de préparation d'un échantillon en fonction du stade du process et acquérir une méthode de dénombrement fiable.
- Savoir distinguer les levures mortes des autres.

#### > Identification des micro-organismes

- Distinguer les levures des bactéries
- Distinguer les différentes levures (Saccharomyces ou non)
- Distinguer les bactéries acétiques des lactiques et ses différentes espèces

#### > Analyse d'échantillons représentatifs

- Acquérir une méthode pour effectuer un échantillon représentatif de la cuve et connaître les précautions contre les contaminations

### Modalités pédagogiques :

Supports avec photos de micro-organismes. Manipulations et observations au microscope sur échantillons préparés et issus de vos caves.

### Renseignements et inscriptions :

Solène Ballet, animatrice ADEAR 84 : [solene.ballet@adear84.fr](mailto:solene.ballet@adear84.fr) / 06 33 68 29 70



#### CREDIT D'IMPOT A LA FORMATION

Tout chef d'entreprise au régime du bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt lorsqu'il va en formation. Celui-ci est calculé sur la base du SMIC horaire dans la limite de 40 heures par an.

Plus de renseignements :  
[www.vivea.fr](http://www.vivea.fr)

#### ETRE REMPLACER POUR PARTIR EN FORMATION

Afin de vous permettre de vous faire remplacer pendant que vous êtes en formation, certains départements/ régions, ont signé des conventions entre VIVEA et le service de remplacement pour réduire le coût de ce service.

Plus de renseignements :  
[www.servicedereplacement.fr](http://www.servicedereplacement.fr)

