



Microbiologie du vin DE LA CONNAISSANCE A LA MISE EN APPLICATION

Connaissance, Pratique & Exploitation
de la **MICROBIOLOGIE DU VIN**

Des outils pour ...

- **Acquérir les connaissances générales en microbiologie**
- **Se former sur les analyses microbiologiques classiques**

-
- **Public concerné :** laboratoire d'analyses œnologiques souhaitant **accroître ses connaissances théoriques et pratiques en microbiologie du vin** en vue d'une exploitation au sein de son activité professionnelle.
 - **Durée :** 1 journée
 - **Lieu au choix :** **sur place** dans les locaux du participant **ou à Epernay** au sein de la Société Station Œnotechnique de Champagne.
 - **Méthodologie :** une **formation active** avec des **apports théoriques et pratiques**, sur les méthodes classiques et innovantes d'analyses microbiologiques sur moût et vin.
 - **Intervenants :**
Technicienne Microbiologie + Œnologue de Sofralab.
 - **Documents remis:** Livrets rassemblant les **présentations des protocoles d'analyses** microbiologiques présentés en TP.

*Pour une identification facilitée des microorganismes présents dans le vin, vous pourrez acquérir le **CD Photos Microbio** proposé, dans le cadre de la Formation Microbiologie au tarif préférentiel de **75 € HT**.*

FORMATION MICROBIOLOGIE 2011

1 – Microbiologie du vin :

- Microorganismes des moûts et des vins

2 – Techniques de microbiologie :

- Règles de base (stérilité, sécurité, validité...)
- Techniques classiques
- Techniques innovantes (ATPmétrie, PCR RT, ...)

3 – Travaux Pratiques d'analyses microbiologiques classiques :

- Examen microscopique (identification, comptage et viabilité)
- Epifluorescence
- Mise en culture et comptages sur milieux
- Analyses de mise en bouteilles
- Analyses de dépôts
- Interprétation des résultats

TARIFS DE LA FORMATION

2 tarifs en fonction du lieu de formation :

- Au laboratoire de microbiologie à Epernay : **750 € HT** par personne (2 personnes maximum par laboratoire).
- Sur place, dans les locaux du participant: **750 € HT** par personne (frais de déplacement et de vie sur place en sus).

*Sofralab est déclaré «Organisme de formation ».
Cette formation peut être prise en compte dans le cadre de la formation professionnelle continue.*

Pour plus d'informations sur la mise en œuvre de la formation :

Contactez Nelly Champion

Tél. : 03.26.51.56.45 Email : microbiologie@sofralab.com