

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

Des outils pour ...

1^{er} Module

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

2^e Module

- Mettre en place un laboratoire d'analyses microbiologiques
- Structurer une offre microbiologique

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 à 2 jours en fonction du nombre de modules suivis
Module 1 ou Module 2 = 1 journée
Module 1 + Module 2 = 2 jours consécutifs ou non

Lieu au choix : **sur place** dans les locaux du participant
ou à Epernay au sein de la Société Martin Vialatte Oenologie

Méthodologie : une **formation active** avec des **apports théoriques et pratiques**,
une **mise en perspective appliquée et personnalisée**.

Intervenants :

Responsable du Laboratoire de Microbiologie : **Nathalie Sieczkowski**
Technicienne du Laboratoire de Microbiologie : **Nelly Grimée**
Responsable Marketing Gamme Biotechnologie : **Sandra Guénancia**

Documents remis : Livrets rassemblant les **présentations**
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**.*

1^{er} Module : Acquisition des connaissances théoriques et pratiques

Intervenants : Nathalie Sieczkowski & Nelly Grimée

1 – Microbiologie du vin :

- Microorganismes du vin
- Evolution des populations pendant la vinification

2 – Techniques de microbiologie :

- Règles de base (stérilité, sécurité, validité...)
- Techniques classiques
- Techniques plus modernes (ATP-Métrie, ...)

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
- Interprétation des résultats

2^{ème} Module : Mise en place du laboratoire et structuration de l'offre

Intervenants : Sandra Guénancia & Nathalie Sieczkowski

Module personnalisé en fonction des besoins

Préalable :

état des lieux des moyens actuels et à venir, écoute des **attentes**, définition des **objectifs** du module

1 - Mise en place du laboratoire :

- Equipement (matériels et consommables, critères de sélection)
- Organisation du laboratoire (gestion du temps, de l'espace, de l'hygiène, de la saisonnalité ...)
- Estimation du coût de mise en place et de fonctionnement

2 – Structuration de l'offre :

- Etat du marché existant et perspectives d'évolution
- Définition et valorisation des analyses et des résultats interprétés
- Exploitation des analyses microbiologiques dans le cadre d'un diagnostic complet
- Animation de l'offre microbiologie en fonction du stade de vinification (promotion ponctuelle pré-vendanges, vinification, élevage...)

TARIFS DE LA FORMATION

1^{er} Module : 2 tarifs en fonction du lieu de formation

- au sein de Martin Vialatte Oenologie à Epernay : **750 € HT** par laboratoire
- sur place dans les locaux du participant: **950 € HT** par laboratoire

2^{ème} Module : tarif unique

- **600 € HT** par laboratoire

Forfait « formation complète » sur 2 jours consécutifs: tarif unique

- **1300 € HT** par laboratoire

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 d'un module ou d'un cycle complet de formation

contactez Nathalie Sieczkowski

Tél. : 03.26.51.13.54/06.25.10.00.26

Email : nsieczkowski@sofralab.com

MARTIN VIALATTE OENOLOGIE

79, av. A.A. Thévenet – B.P. 1031 – Magenta – 51319 EPERNAY cedex – FRANCE

Tél. : 03.26.51.13.50

Fax : 03.26.51.87.60

www.martinvialatte.com