



# CATALOGUE DES FORMATIONS 2020-2021



# SOMMAIRE

AMBIANCE DES ZONES SENSIBLES	3
HALOANISOLES / HALOPHENOLS	4
MICROBIOLOGIE EN OENOLOGIE	5
PESTICIDES	6
OXYGÈNE ET OXYDABILITÉ DES VINS	7
QUALITÉS ET DÉFAUTS SENSORIELS DU VIN	8
STABILITÉ DES VINS	9
TROUBLES ET DÉPÔTS DANS LES VINS	10



# FORMATION L'AMBIANCE DES ZONES SENSIBLES

## PROGRAMME

1. Le risque en ambiance sensible (zones de vinification, d'élevage...)
2. Les contaminations chimiques : techniques de contrôle (Zone Verte) & retours d'expérience
3. Les contaminations microbiologiques : outils analytiques (audits hygiène) & retours d'expérience
4. Appréhension de la Qualité de l'air et de l'état sanitaire des locaux
5. Dégustations liées à des défauts apportés par le bâti

---

## DATES ET LIEU

**28/01/2021**

**18/03/2021**

Laboratoire EXCELL

25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC

---

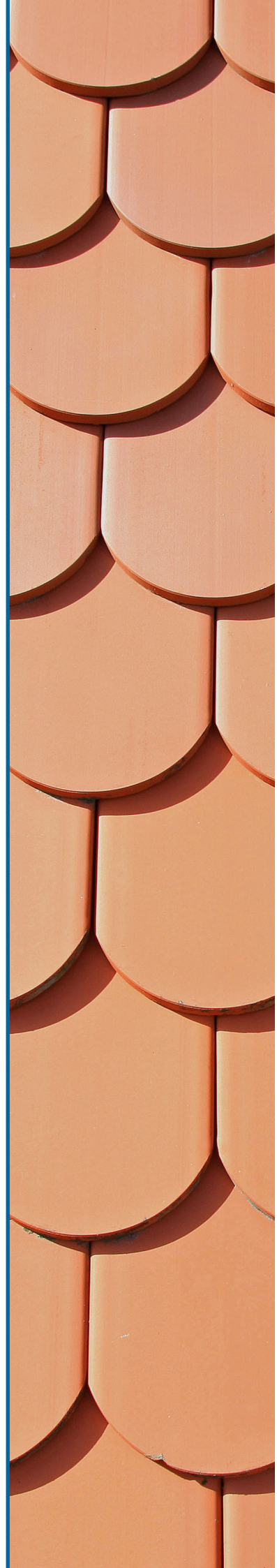
## INFORMATIONS PRATIQUES

La formation se déroule sur une journée (**9h-12h30/14h-17h30**).

Un plateau repas sera fourni à chaque participant.

Le tarif de cette formation est de **500 €HT**.

Le Laboratoire **EXCELL** est organisme formateur agréé (N° 72 33 0677233 auprès du préfet de la Gironde).



# FORMATION HALOANISOLES / HALOPHENOLS

## PROGRAMME

1. Les voies de synthèse des composés
2. Les outils analytiques
3. Visite du laboratoire de chromatographie
4. Dégustation et calcul des seuils de perception
5. Zoom sur les origines tonnellerie
6. Zoom sur les origines bouchons
7. Zoom sur les origines d'atmosphère de chai
8. Exemples d'expertises menées pour comprendre l'origine des problèmes rencontrés

---

## DATES ET LIEU

**18/11/2020**

**18/02/2021**

Laboratoire EXCELL

25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC

---

## INFORMATIONS PRATIQUES

La formation se déroule sur une journée (**9h-12h30/14h-17h30**).

Un plateau repas sera fourni à chaque participant.

Le tarif de cette formation est de **500 €HT**.

Le Laboratoire **EXCELL** est organisme formateur agréé (N° 72 33 0677233 auprès du préfet de la Gironde).



# FORMATION MICROBIOLOGIE EN OENOLOGIE

## PROGRAMME

1. L'écologie microbienne du raisin au vin
2. Les techniques d'analyses des microorganismes
3. Les techniques de stabilisation microbiologique
4. L'exploitation de la bio-diversité et le concept de crèmes de levures
5. La vitalité biologique des sols
6. Visite du laboratoire de microbiologie
7. Dégustation de défauts d'origine microbienne et d'arômes produits ou révélés par les microorganismes

---

## DATES ET LIEU

**21/01/2021**

**25/02/2021**

Laboratoire EXCELL

25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC

---

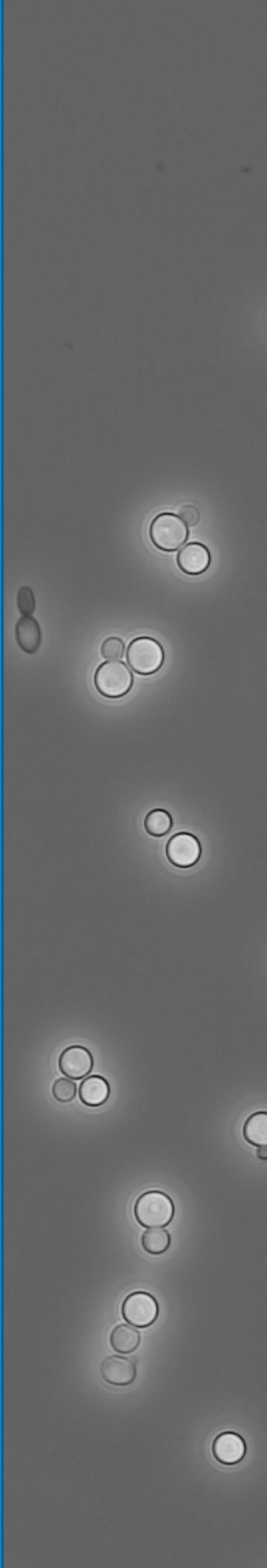
## INFORMATIONS PRATIQUES

La formation se déroule sur une journée (**9h-12h30/14h-17h30**).

Un plateau repas sera fourni à chaque participant.

Le tarif de cette formation est de **500 €HT**.

Le Laboratoire **EXCELL** est organisme formateur agréé (N° 72 33 0677233 auprès du préfet de la Gironde).





# FORMATION PESTICIDES

## PROGRAMME

1. Définition des différentes catégories de produits
2. Contexte réglementaire
3. Situations particulières conduisant à des contaminations inattendues par des résidus de pesticides
4. Les principes analytiques de la recherche de pesticides
5. Comprendre et interpréter les résultats d'analyses pour choisir les plans de contrôle
6. Focus sur l'élément Cuivre
7. Visite du laboratoire de chromatographie

---

## DATES ET LIEU

**19/11/2020**

**11/02/2021**

Laboratoire EXCELL

25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC

---

## INFORMATIONS PRATIQUES

La formation se déroule sur une journée (**9h-12h30/14h-17h30**).

Un plateau repas sera fourni à chaque participant.

Le tarif de cette formation est de **500 €HT**.

Le Laboratoire **EXCELL** est organisme formateur agréé (N° 72 33 0677233 auprès du préfet de la Gironde).



# FORMATION OXYGÈNE ET OXYDABILITÉ DES VINS

## PROGRAMME

1. Les phénomènes généraux sur l'oxydo-réduction des vins
2. La mesure de l'oxygène dissous dans les vins
3. Les phénomènes de transfert d'oxygène
4. L'électrochimie et la mesure de l'oxydabilité
5. Analyse sensorielle : défauts oxydés (éthanal, acétate d'éthyle...) et réduits

---

## DATES ET LIEU

**15/01/2021**

**25/03/2021**

Laboratoire EXCELL

25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC

---

## INFORMATIONS PRATIQUES

La formation se déroule sur une journée (**9h-12h30/14h-17h30**).

Un plateau repas sera fourni à chaque participant.

Le tarif de cette formation est de **500 €HT**.

Le Laboratoire **EXCELL** est organisme formateur agréé (N° 72 33 0677233 auprès du préfet de la Gironde).



# FORMATION QUALITÉS ET DÉFAUTS SENSORIELS DES VINS

## PROGRAMME

1. Les arômes variétaux
2. Les arômes fermentaires
3. Les arômes d'évolution
4. Les nouveaux marqueurs aromatiques
5. Le concept de sucrosité
6. Le concept de fraîcheur des vins
7. L'astringence et l'amertume
8. Les défauts d'origine microbienne
9. Les défauts liés à des contaminations exogènes
10. Les problématiques d'oxydo-réduction
11. Découverte de la SENSOSBOX et dégustations

---

## DATES ET LIEU

**11/03/2021**

Laboratoire EXCELL

25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC

---

## INFORMATIONS PRATIQUES

La formation se déroule sur une journée (**9h-12h30/14h-17h30**).

Un plateau repas sera fourni à chaque participant.

Le tarif de cette formation est de **500 €HT**.

Le Laboratoire **EXCELL** est organisme formateur agréé  
(N° 72 33 0677233 auprès du préfet de la Gironde).





# FORMATION LA STABILITÉ DES VINS

## PROGRAMME

1. Le concept général de stabilité
2. La stabilité protéique
3. La stabilité tartrique
4. La stabilité calcique
5. La stabilité de la matière colorante
6. La stabilité microbiologique

---

## DATES ET LIEU

**28/01/2021**

**01/04/2021**

Laboratoire EXCELL

25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC

---

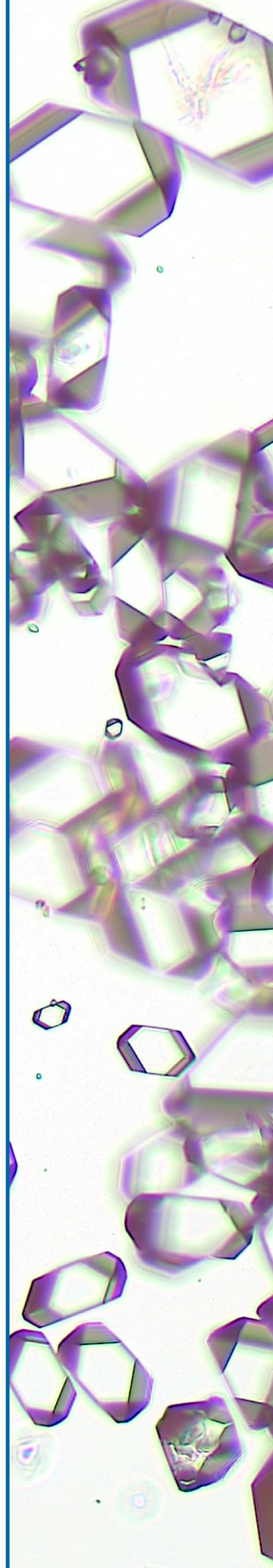
## INFORMATIONS PRATIQUES

La formation se déroule sur une journée (**9h-12h30/14h-17h30**).

Un plateau repas sera fourni à chaque participant.

Le tarif de cette formation est de **500 €HT**.

Le Laboratoire **EXCELL** est organisme formateur agréé  
(N° 72 33 0677233 auprès du préfet de la Gironde).



# FORMATION TROUBLES ET DÉPÔTS DANS LE VIN

## PROGRAMME

1. Les accidents de la limpidité
    - Origine microbiologique
    - Origine chimique
    - Origine enzymatique
    - Troubles et dépôts d'origine exogène
  2. Voies de caractérisation des troubles et dépôts
    - Protocole à réception de l'échantillon
    - Quelques exemples d'observation de trouble
    - Tests physico-chimiques spécifiques
    - Microbiologie : identification et dénombrement des micro-organismes
    - Cas des troubles exogènes
- 

## DATES ET LIEU

**04/02/2021**

**08/04/2021**

Laboratoire EXCELL

25 rue Aristide Bergès 33270 FLOIRAC

---

## INFORMATIONS PRATIQUES

La formation se déroule sur une journée (**9h-12h30/14h-17h30**).

Un plateau repas sera fourni à chaque participant.

Le tarif de cette formation est de **500 €HT**.

Le Laboratoire **EXCELL** est organisme formateur agréé (N° 72 33 0677233 auprès du préfet de la Gironde).



# CONTACT



25, rue Aristide Bergès  
33270 FLOIRAC – FRANCE



05 57 77 96 27



[secretariat@labexcell.com](mailto:secretariat@labexcell.com)



[www.sarco.com](http://www.sarco.com)



Lundi – Vendredi  
8h15 – 12h30 / 14h-18h

