



Analyse du vin

Qualité du vin et conformité réglementaire,
les clés de l'excellence

Formation continue adossée

Lieu

L'Institut Agro - Campus de La Gaillarde
[2, place Pierre Viala, 34 060 Montpellier](#)

Public

Salariés ou demandeurs d'emploi
Étudiants français et internationaux
Toute personne dans le domaine vigne et vin et répondant
aux pré-requis

Responsable pédagogique

Patrice LALLEMAND,
Ingénieur formateur,
L'Institut Agro Montpellier - Pôle Vigne et Vin

Lien web



Certification



L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences.

Contact

Pôle formation continue courte

E-mail : safco-formations-courtes@institut-agro.fr Tél : 04 99 61 30 27

Adresse : L'Institut Agro Montpellier – 2 place Pierre Viala Campus La Gaillarde
34 000 MONTPELLIER

SIRET : 130 026 222 00013

Dans le domaine de l'analyse du vin, **comprendre le subtil équilibre entre l'évaluation de la qualité et le respect des normes réglementaires** est essentiel pour produire des vins d'exception conformes aux standards de l'industrie.



Objectifs

Les objectifs de cette formation :

- ☐ Comprendre le rôle de la chimie analytique dans le contrôle de la qualité du raisin et du vin.
- ☐ Connaître les principales méthodes analytiques appliquées à l'analyse du moût de raisin et du vin.
- ☐ Interpréter les résultats d'analyse du vin pour décider des traitements nécessaires et assurer la conformité aux spécifications légales et commerciales du vin.

Contenu et programme

Le contenu de cette formation est :

- 1- Évaluation de la qualité du vin et contrôle de la qualité : évaluation des caractéristiques de qualité, identification des étapes critiques du processus et respect des normes légales et commerciales.
- 2- Méthodes d'analyse des vins et moûts de raisin : incluant des approches traditionnelles et modernes, répondant aux exigences réglementaires et validant les performances des méthodes.
- 3- Suivi de la maturité du raisin : analyse des niveaux de sucre et d'acidité, et compréhension des indices de maturité technologique et phénolique.
- 4- Assurance qualité tout au long de la production de vin : réalisation d'analyses chimiques approfondies.
- 5- Garantie de la sécurité du vin : gestion des contaminants tels que les métaux lourds, l'ochratoxine A, les amines biogènes, l'éthyl carbamate et les résidus de pesticides ; application de stratégies œnologiques pour réduire les risques de contamination.
- 6- Outils d'authentification du vin : utilisation de techniques analytiques pour vérifier l'authenticité du vin.

Modalités pédagogiques

Langue : Anglais courant.

Connaissance en viticulture et vinification (œnologues, vignerons).

Ce module de formation nécessite de solides connaissances de base en chimie.

Conditions d'admission

La fiche de candidature est à télécharger et à envoyer à patrice.lallemand@supagro.fr

À noter

Une formation en présentiel avec les étudiants du Master Européen VINIFERA.

Dernière mise à jour - le 8 juillet 2026