

CIL 89 – Vins - Analyse sensorielle : identification des défauts

Descriptif du programme :

- Circuit créé en 2018
- **25 participants de 10 pays**
- 2 essais par campagne
- Le délai d'analyse est fixé à 3 semaines
- Les échantillons sont envoyés par transporteur express.



Planning :

CODE	MATRICE	VOLUME	DATE DE L'ENVOI
0189	Vin rouge	750 ml	16/10/2019
0289	Vin blanc	750 ml	
0189	Vin rouge	750 ml	05/02/2020
0289	Vin blanc	750 ml	

PARAMETRES

Altérations visuelles :

- Aspect trouble
- Brunissement
- Effet pinking (vin blanc)
- Manque de couleur (vin rouge)
- Couleur tuilé prématuré (vin rouge)

Altération olfactives, tactiles et gustatives : intensité de perception des attributs

- Altération olfactives (odeurs)
 - végétal
 - moisi-terreux
 - acétique
 - réduit
 - oxydé
 - animal
 - lactique
 - autres défauts
- Altérations tactiles et gustatives
 - acide
 - amer
 - astringence
- Autres altérations, à préciser

Intensité de perception de l'attribut négatif (défaut) prédominant perçu
Conclusion

*Ce calendrier vous est proposé à titre informatif. Il peut être soumis à des changements pour des raisons techniques.
Pour connaître les dates exactes d'échéance et les paramètres pour chaque essai, référez-vous à votre espace adhérent sur www.bipea.org.*