

CIL 89 : Vins - Analyse sensorielle : identification des défauts**Descriptif du programme :**

- Circuit créé en 2018
- **23 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 D'ENVOI
0189	Vin rouge	1 L	12/10/2022
0289	Vin blanc	1 L	
0189	Vin rouge	1 L	01/02/2023
0289	Vin blanc	1 L	

PARAMETRESAltérations 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 : acceptation ou refus

*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.*