



Présentation

La société ENOLFACTIVE a été créée en 2016, avec pour objectif la mise à disposition d'outils pour la formation et l'entraînement à l'analyse sensorielle du vin.

Parmi ces outils à disposition des professionnels de la filière, ENOLFACTIVE commercialise des molécules nano-encapsulées, sous forme de poudre, de qualité alimentaire. Versées directement dans un échantillon de vin, ces poudres reproduisent les arômes (défauts et positifs) sur matrice vin à la concentration souhaitée. Très proche du réel, cet outil innovant est utilisé au cours de formations, pour entraîner à la reconnaissance des défauts ainsi que des arômes positifs du vin.

Les associés d'ENOLFACTIVE



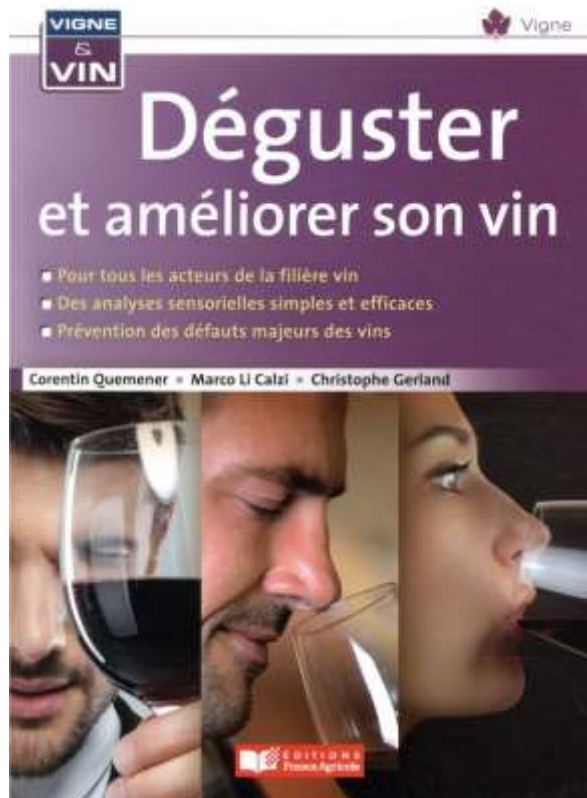
Christophe Gerland est microbiologiste et œnologue, il intervient en tant qu'expert et conseiller auprès des vignerons du monde entier



Corentin Quemener est ingénieur en Agriculture, spécialiste du vin. Il a créé deux entreprises autour du vin : l'une dans le conseil et la formation et l'autre dans la commercialisation



Marco Li Calzi était professeur d'œnologie et analyse sensorielle à University of Missouri, puis à l'École d'ingénieurs de PURPAN. Marco est maintenant formateur et consultant



En avril 2019, après plusieurs mois de travail bibliographique et expérimental, nous avons publié l'ouvrage : « **Déguster et améliorer son vin** », aux éditions France Agricole.

Ce guide est conçu à destination des professionnels de la filière vin et a pour ambition de répondre à deux objectifs :

- réaliser des **séances d'analyse sensorielle** simples et efficaces
- détecter, comprendre, prévenir et traiter **les défauts majeurs des vins**,

En octobre 2020 il est prévu la publication d'un **e-book sur les thiols variétaux**, couvrant trente ans de bibliographie scientifique sur le sujet.



ENOLFACTIVE accompagne les interprofessions viticoles, les associations de sommeliers, les centres de formations en œnologie, etc. à l'organisation de formations sur les arômes du vin en fournissant :

- Les 8 molécules correspondants aux 8 défauts majeurs du vin
- Le diaporama (contenu sur mesure en fonction des participants)

Description de la formation (durée : 3 heures)



Les échantillons de vin sont contaminés artificiellement à l'aide du kit de molécules conçu pour cette formation.

Après chaque exercice olfactif de reconnaissance et d'entraînement, la molécule est décrite en détail : **apparition, évolution, mécanismes, moyens de prévention et de lutte**. Le contenu du diaporama fourni sera adapté aux participants

Objectifs pédagogiques :

- Apprendre à reconnaître les principaux défauts du vin (entraînement olfactif)
- Identifier de potentielles anosmies ou hyposmies
- Comprendre la physiologie des sens et les interactions entre la vue, l'odorat et le goût
- Comprendre les mécanismes de formation des molécules responsables
- Savoir mettre en place des solutions de prévention ou de lutte (pour un public d'œnologues)

Public concerné :

œnologues, vigneron, caves coopératives, sommeliers, responsables des achats vins