

ARO – Aromatisation des spiritueux avec et sans alcool

PUBLIC CONCERNÉ: Cette formation s'adresse aux professionnels impliqués dans la production de spiritueux : dirigeant, responsable R&D, qualité, laboratoire, directeur technique, maître de chai, cherchant à connaître ou mieux maîtriser l'aromatisation en vue d'améliorer leur process.

PRÉ REQUIS: élaborer des spiritueux aromatisés ou avoir un projet d'aromatisation.

OBJECTIF: Connaître les législations et les règles connexes sur les supports et excipients. Comprendre comment les arômes sont fabriqués à travers les différentes techniques. Savoir optimiser l'utilisation des arômes dans les assemblages, en théorie comme en pratique.

PROGRAMME

L'approche légale et la fabrication

- Réglementations en Europe, aux Etats-Unis, en Chine
- La fabrication : méthodes d'obtention, puissance aromatique selon la nature et les supports
- Les producteurs
- La formulation d'un arôme

L'utilisation et la perception des arômes

- Volet théorique sur l'utilisation des arômes : influence matrice, TAV, sucre, tannins et interactions
- Effet de congruence, perception en fonction de la concentration, adaptation des produits à leur marché
- Les différences culturelles dans les goûts, les perceptions et les attentes des consommateurs

Les spiritueux sans alcool

- Législation, méthodes de production, contraintes, intérêts et inconvénients techniques, aspects marketing et tendances

Ateliers pratiques et dégustations

- Dégustations d'un arôme selon sa nature
- Comparaisons d'une même marque avec / sans alcool
- Atelier d'assemblage : influence du type de spiritueux, TAV, sucre, tannins, interactions entre composés
- Perception des composés selon la concentration

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance entre exposés, échanges et exercices pratiques.
Sanction : évaluation des acquis et certificat de réalisation.
5/12 participants

DURÉE: 2 jours 14 heures

DATE et LIEU: 1 session par an au CIDS

HORAIRES: 9H00 - 17H30