
Christophe GERLAND

Atividade atual: Proprietário e gerente da INTELLI'OENO Sarl
(www.intellioeno.com)

230, rue de la Verveine
26500 BOURG-LES-VALENCE
France



Formação

1998 DIPLOMA NACIONAL DE ENOLOGIA - Universidade de Reims Champagne

1988 ENGENHEIRO EM MICROBIOLOGIA APLICADA - Universidade de Aix-Marseille

1985 Pós-graduação (Biologia) - Universidade de Grenoble

1983 LICENCIATURA (Ciências Biológicas) – Valência

Experiência Profissional

Setembro de 1990 a Agosto de 1991 - CHAMPAGNE POMMERY e LANSON - Reims – Responsável de I&D - determinação das necessidades de oxigênio da população de leveduras para a produção de champagne.

Setembro. 1991 a Dezembro. 1992 – COMITE INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE CHAMPAGNE – EPERNAY- - Instalação e calibração do sistema de oxigenação em adegas, estudos microbiológicos.

Junho de 1993 a Janeiro 2003 - MARTIN VIALATTE STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE – Epernay – diretor de Biotecnologia e diretor técnico desde 1998 (leveduras e seleção de estirpes de bactérias, criação de um laboratório de microbiologia, gestão de toda a I&D, ensaios em adegas, relações com universidades, ...)

Desde 2003: INTELLI'OENO SARL (fundador, proprietário, gerente, 3 pessoas, 250.000 euros)

Intelli'oeno Sarl - ZA Les Gouvernaux 2-26120 Chabeuil

tel. (33) (0) 4 75 59 29 58 - fax. (33) (0) 4 75 58 71 99 – telm: (33) (0) 6 12 74 08 90

Cursos de defeitos do vinho, na Brettanomyces, em aromas positivos, nos vinhos espumantes, estabilidade do vinho branco, pontos-chave para vinificação de vinhos de qualidade superior
indicar link para agenda de cursos

Análise sensorial: formação de painéis de prova (Comite des Vins de Champagne, Inter Rhône...) | <http://www.intellioeno.com/Agenda.html>

Consultoria tecnológica para grandes empresas vinícolas e alguns Comités Interprofissionais (CIVB em Bordeaux, Bourgogne em BIVB)

Laboratório de Microbiologia (análises, desenvolvimento)

Produtos: Sniff'Brett (detecção de Brettanomyces), kit ENODEFECTO, Prostab (teste proteico), SOFA software (para gestão de controlo de temperatura durante a fermentação alcoólica)

Consultor na empresa (Fordras - Lisozima) e para a empresa de citometria de fluxo (Partec)

Línguas Estrangeiras

Espanhol - (fluyente)

Inglês - (fluyente)

Italiano - (compreensão, leitura, pequenas conversas)

Publicações

37 publicações (consultar <http://www.vitis-vea.de/Englisch/search.php>)

1. Autores: Gerland, C.; Vidal, S.; Lurton, L.; Aagaard, O.
Título: [Importance of oxygen for ageing of wines after bottling. Control of permeability]
Revista: Revue des Oenologues, France. Source: 34 (125, spécial) 27-32 Year: 2007
ISSN/ISBN: 0760-9868
2. Author: Gerland, C.; Leboeuf, D.; Poinaut, P.
Title: [Bottle fermentation: New tools for optimisation]
Titel (orig.): Le remuage: nouveaux outils pour son optimisation
Journal title: Revue des Oenologues. Source: 30 (107S) 35-37 Year: 2003 ISSN/ISBN:
0760-9868
3. Author: Sieczkowski, N.; Gerland, C.; Laurent, M.; Garnier, C.; Delacroix, C.
Title: [Activity of microbial flora: Important use for quality wine production]
Titel (orig.): La gestion des flores microbiennes: enjeu important pour l'élaboration de
vins de qualité
Journal title: Revue des Oenologues. Source: 30 (108) 13-16 Year: 2003 ISSN/ISBN:
0760-9868
4. Author: Gerland, C.
Title: Applications of lysozyme in enology - Technical report
Journal title: Mitteilungen Klosterneuburg, Rebe und Wein, Obstbau und
Früchteverwertung. Source: 52 (3) 116-121 Year: 2002 ISSN/ISBN: 0007-5922
5. Author: Gerland, C.; Belancic, A.; Beguin, J.; Vinsonneau, E.; Escaffre, P.; Cuinier,
C.
Title: [Selection of a yeast for Merlot]
Titel (orig.): Sélection d'une levure pour le cépage merlot
Journal title: Revue des Oenologues. Source: 29 (104) 32-34 Year: 2002 ISSN/ISBN:
0760-9868
6. Author: Gerland, C.; Boni, G.
Title: [Reasonable management of yeast nutrition during alcoholic fermentation]
Titel (orig.): La gestione ragionata della nutrizione dei lieviti durante la fermentazione
alcolica
Journal title: L'Enologo. Source: (7/8) 97-104 Year: 2002
7. Author: Gerland, C.; Poinaut, P.
Title: [New oenological methods and tannin structure of red wines: Recent results]
Titel (orig.): Pratiques oenologiques modernes et structure tannique des vins rouges:
acquisitions récentes

Journal title: Revue des Oenologues. Source: 29 (105) 29-32 Year: 2002 ISSN/ISBN: 0760-9868

8. Author: Gerland, C.; Poinssaut, P.

Title: [Enological practices and wine acidity]

Titel (orig.): Pratiques oenologiques et acidité des vins

Journal title: Revue des Oenologues. Source: 29 (105S) 19-22 Year: 2002 ISSN/ISBN: 0760-9868

9. Author: Lefebvre, S.; Gerland, C.; Scotti, B.; Bonni, G.

Título (eng.): [Fining with vegetable proteins: Performance and results of winery trials]

Título (orig.): Le collage aux protéines végétales: performances à l'échelle de la cave

Revista: Revue Française d'Oenologie, Paris. Fonte: (195) 31-34 Ano: 2002 ISSN/ISBN: 0395-899X

10. Autor:

Título (eng.): [German Wine Market]

Título (orig.): Deutscher Wein - Markt

Fonte: (4) 24 pp. Year: 2001 Editora: Forschungsanstalt Geisenheim

Local: 65366 Geisenheim; Germany

11. Autor: Gerland, C.

Título (eng.): [Present understanding of the vinification of Chardonnay. 2nd part]

Título(orig.): Connaissances actuelles sur la vinification du Chardonnay. Partie 2

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 28 (101) 33-34 Ano: 2001 ISSN/ISBN: 0760-9868

12. Autor: Gerland, C.

Título (eng.): [Present understanding of the vinification of Chardonnay]

Título (orig.): Connaissances actuelles sur la vinification du Chardonnay

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 28 (100) 31-35 Ano: 2001 ISSN/ISBN: 0760-9868

13. Autores: Graas, J.; Gerland, C.; Colas, S.; Arioli, X.; Ormieres, J. F.; Bonnet, M. L.; Riou, C.

Título (eng.): [Selection of a yeast revealing the aroma of 'Grenache noir']

Título (orig.): Sélection d'une levure révélatrice des arômes variétaux du Grenache noir

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 28 (100) 11-13 Ano: 2001 ISSN/ISBN: 0760-9868

14. Autor: Römmelt, W.

Título (eng.): [Marketing of organic wine in Europe]

Título (orig.): Kampf um Marktanteile

Revista: Weinwirtschaft. Fonte: (4) 22-26 Ano: 2001 ISSN/ISBN: 0723-1350

15. Author: Gazzola, M.; Sacilotto, R.; Lefebvre, S.; Poinssaut, P.; Gerland, C.; Vialatte, M.

Título (eng.): [The clarification of wines]

Título (orig.): La chiarifica dei vini

Revista: Vignevini, Bologna. Fonte: 27 (1/2) 75-78 Ano: 2000 ISSN/ISBN: 0390-0479

16. Autor: Gerland, C.

Título (eng.): [Control of the malolactic flora: An important criterion for the production of quality wines]

Título (orig.): Gestion de la flore bactérienne lactique: enjeu important pour l'élaboration de vins de qualité

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 27 (96) 31-33 Ano: 2000 ISSN/ISBN: 0760-9868

17. Autores: Gerland, C.; Dumont, A.

Título (eng.): [Free choice profiling: Practical use]

Título (orig.): Analyse sensorielle descriptive libre choix (F.C.P.): utilisation pratique

Revista: Revue Française d'Oenologie, Paris. Fonte: (182) 36-39 Ano: 2000 ISSN/ISBN: 0395-899X

18. Autores: Lefebvre, S.; Gerland, C.; Maury, C.; Gazzola, M.

Título (eng.): [New vegetal fining agents: Origins, properties and performance]

Título (orig.): Nouvelles colles végétales: origines, propriétés et performances

Revista: Revue Française d'Oenologie, Paris. Fonte: (184) 28-32 Ano: 2000 ISSN/ISBN: 0395-899X

19. Autores: Marchal, R.; Chaboche, D.; Marchal-Delahaut, L.; Gerland, C.; Gandon, J. P.; Jeandet, P.

Título (orig.): Detection and quantification of lysozyme in champagne wines

Revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry. Fonte: 48 (8) 3225-3231 Ano: 2000 ISSN/ISBN: 0021-8561

20. Autores: Vila, I.; Sablayrolles, J. M.; Gerland, C.; Baumes, R.; Bayonove, C.; Barre, P.

Título (eng.): Comparison of "aromatic" and "neutral" yeast strains: Influence of vinification conditions

Revista: Wein-Wissenschaft, Wiesbaden. Fonte: 55 (2) 59-66 Ano: 2000 ISSN/ISBN: 0375-8818

21. Autores: Gerland, C.; Gerbaux, V.

Título (eng.): [Selection of a new strain of malo-lactic bacteria: performances and impact on wine quality]

Título (orig.): Sélection d'une nouvelle souche de bactérie lactique: performances et impacts sur la qualité des vins

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 26 (93) 17-19 Ano: 1999 ISSN/ISBN: 0760-9868

22. Autor: Gerland, C.; Gerbaux, V.; Villa, A.

Título (eng.): [Lysozyme: A new biotechnological tool to control malolactic bacteria]

Título (orig.): Le lysozyme: nouvel outil biotechnologique pour maîtriser les bactéries lactiques

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 26 (93S) 44-46 Ano: 1999 ISSN/ISBN: 0760-9868

23. Autor: Kalinke, H.

Título (eng.): [High export rates of Spanish, French and Italian wines]

Título (orig.): Weinexport: Spanien auf der Gewinnerseite

Revista: Weinwirtschaft. Fonte: (6) 90-94 Ano: 1999 ISSN/ISBN: 0723-1350

24. Autores: Lefebvre, S.; Maury, C.; Poinssaut, P.; Gerland, C.; Gazzola, M.; Sacilotto, R.

Título (eng.): [Clarification of wines: The influence of the molecular weight of gelatines and first trials with fining agents from vegetables]

Título (orig.): Le collage des vins: influence du poids moléculaire des gélatines et premiers essais de colles d'origine végétale

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 26 (93S) 37-40 Ano: 1999 ISSN/ISBN: 0760-9868

25. Autores: Blateyron, L.; Aguera, E.; Dubois, C.; Gerland, C.; Sablayrolles, J. M.

Título: Control of oxygen additions during alcoholic fermentations

Revista: Wein-Wissenschaft, Wiesbaden. Fonte: 53 (3) 131-135 Ano: 1998 ISSN/ISBN: 0375-8818

26. Autor: Fischer, C.

Título (eng.): [Intervitis Symposium Winemaking: Importance of micro-organisms]

Título (orig.): Intervitis-Symposium Kellerwirtschaft: Ohne Mikroorganismen läuft gar nichts

Revista: Die Winzer-Zeitschrift. Fonte: 13 (7) 32-34 Ano: 1998 ISSN/ISBN: 9335-5723

27. Autor: Fischer, U.

Título (eng.): [Fifth International Oenology Symposium. Parts 1 and 2]

Título (orig.): 5. Internationales Oenologisches Symposium. Teil I: Innovative Oenologie mit großer Wirkung. Teil II: Schwerpunkt Mikroorganismen

Revista: Das Deutsche Weinmagazin. Fonte: (16/17) 14-17, (18) 52-56 Ano: 1998 ISSN/ISBN: 0943-089x

28. Autores: Gerland, C.; Blateyron, L.; Sablayrolles, J. M.

Título (eng.): [Study of oxygen transfer under enological conditions for preventing sluggish fermentation]

Título (orig.): Etude du transfert d'oxygène en conditions oenologiques pour lutter contre les arrêts de fermentation. Fonte: pp. 185-192 Ano: 1998

Título (monografia): Intervitis Interfructa 1998. 5. Internationales Symposium. Innovationen in der Kellerwirtschaft. Mikroorganismen und Weinbereitung. Messe Stuttgart 11.-12. 5.1998

Editora: Deutscher Weinbauverband

Local: D-53113 Bonn; Germany

Conferência: 5. Internationales Symposium. Innovationen in der Kellerwirtschaft. Mikroorganismen und Weinbereitung

Local da Conferência: Stuttgart, Germany <11-12 May 1998>

29. Autor: Kriegshäuser, B.

Título (eng.): [German wine market: Higher imports, lower exports in 1997]

Título (orig.): Importe rauf, Exporte runter

Revista: Weinwirtschaft. Fonte: (9) 12-14 Ano: 1998 ISSN/ISBN: 0723-1350

30. Autores: Theodore, D.; Gerland, C.

Título (eng.): [Malo-lactic fermentation: Better surveillance for better management]

Título (orig.): La fermentation malolactique: un meilleur suivi pour une meilleure maîtrise

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 25 (89) 27-29 Ano: 1998 ISSN/ISBN: 0760-9868

31. Autor: Theodore, D.; Gerland, C.

Título (eng.): [Malo-lactic fermentation: state of the art and perspectives]

Título (orig.): La fermentation malolactique: connaissances actuelles et perspectives

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 25 (88) 27-29 Ano: 1998 ISSN/ISBN: 0760-9868

32. Autor: Anonymous

Título (eng.): [High quality wine production in the wine-growing region Pfalz]

Título (orig.): Weinland Pfalz. Eleganter Aufstieg

Revista: Meininger Magazin. Fonte: (Oktober) 10-15 Ano: 1997 ISSN/ISBN: 0937-3918

33. Author: Engelhard W

Título (eng.): Bulgarian wine market with fresh impetus

Título (orig.): [Bulgarien: Auf der Erfolgsspur?]

Revista: Weinwirtschaft. Fonte: (3) 42-45 Ano: 1997

34. Autor: Gerland C

Título (eng.): Shortening of the duration of the fermentation process by controlled aeration under winery conditions

Título (orig.): [Acceleration Des Fins De Fermentation Par Aeration Maitrisee Des Mouts: Mise En Place Pratique Dans Les Caves]

Revista: Revue Francaise d'Oenologie, Paris. Fonte: (160) 9-11 Ano: 1996

35. Autor: Hornickel M

Título (eng.): New developments in Greece wine export

Título (orig.): [Huerdenlauf ins Regal]

Revista: Weinwirtschaft. Fonte: (21) 16-18, 20 Ano: 1996

36. Autor: Gerland C

Título (eng.): Optimising cleaning procedures. Disinfection due to rapid microbiological control

Título (orig.): [Optimisation Des Procedures De Nettoyage. Desinfection Grace A Une Technique De Controle Microbiologique Rapide]

Revista: Revue des Oenologues. Fonte: 21 (77S) 41-43 Ano: 1995

37. Autores: Gerland C; Sablayrolles JM; Barre P

Título (eng.): Yeast inoculum production in Champagne. Influence of the main operating parameters

Título (orig.): [Production De Levains De Tirage En Champagne. Influence De Quelques Variables Operatoires]

Revista: Revue Francaise d'Oenologie, Paris. Fonte: 35 (151) 5-12 (Cahier scientifique) Ano: 1995