

Diplôme Universitaire

Technicien en Œnologie

REFERENCE : 28SD003G

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2018-2019

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center">Responsable pédagogique Madame Dominique PEYRON Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin dominique.peyron@u-bourgogne.fr</p>	<p align="center">Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p>
<p>UE1 – Composition de la matière première</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappels de chimie - Composition et maturation des raisins - Evolution des composés phénoliques - Suivi analytique et dosages - Enrichissements de la matière première 	31 h
<p>UE2 – Elaboration du vin et suivi analytique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Levures et fermentation alcoolique - Pratique d'un levurage - Vinification en blanc - Vinification en rouge - Elaboration des vins effervescents - Vinifications spéciales - Travaux pratiques d'analyse de l'évolution du vin (SO₂, alcool, acidité, pH, sucres, couleur, FML, ...) 	53 h
<p>UE3 – Elevage des vins – Maladies et accidents du vin</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fermentation malolactique (FML) - L'élevage sous bois - Gestion de l'oxygène en œnologie - Précipitations tartriques, collage, filtration, produits œnologiques - Maladies et altérations microbiologiques - Casses et troubles physicochimiques 	37 h
<p>UE4 – Analyse sensorielle – Dégustations œnologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bases de la physiologie du goût - Analyse sensorielle - Dégustations œnologiques 	24 h
<p>UE5 – Environnement viti-vinicole</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viticulture durable - Pédoclimats, vignes et terroirs - Législation vitivinicole - Visites d'exploitations viti-vinicoles 	24 h
Volume horaire total (examens compris)	169h