

# Diplôme Universitaire de TECHNICIEN en Œnologie

REFERENCE : 28SD003IJ

## Contrat de Formation Individuel

### PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2021-2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center"><b>Responsable pédagogique</b> Monsieur Régis GOUGEON Institut Universitaire de la Vigne et du Vin <a href="mailto:regis.gougeon@u-bourgogne.fr">regis.gougeon@u-bourgogne.fr</a></p>	<p align="center"><b>Ingénieur de formation</b> Sandrine CARNIO / Tél : 03.80.39.56.97 <a href="mailto:sandrina.carnio@u-bourgogne.fr">sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</a> <b>Assistante de formation</b> Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 <a href="mailto:anne-marie.flack@u-bourgogne.fr">anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</a></p>
<p><b>UE1 – Composition de la matière première</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappels de chimie</li> <li>- Composition et maturation des raisins</li> <li>- Evolution des composés phénoliques</li> <li>- Suivi analytique et dosages</li> <li>- Enrichissements de la matière première</li> </ul>	<b>31 h</b>
<p><b>UE2 – Elaboration du vin et suivi analytique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Levures et fermentation alcoolique</li> <li>- Pratique d'un levurage</li> <li>- Vinification en blanc</li> <li>- Vinification en rouge</li> <li>- Elaboration des vins effervescents</li> <li>- Vinifications spéciales</li> <li>- Travaux pratiques d'analyse de l'évolution du vin (SO<sub>2</sub>, alcool, acidité, pH, sucres, couleur, FML, ...)</li> </ul>	<b>58 h</b>
<p><b>UE3 – Elevage des vins – Maladies et accidents du vin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fermentation malolactique (FML)</li> <li>- L'élevage sous bois</li> <li>- Gestion de l'oxygène en œnologie</li> <li>- Précipitations tartriques, collage, filtration, produits œnologiques</li> <li>- Maladies et altérations microbiologiques</li> <li>- Casses et troubles physicochimiques</li> </ul>	<b>31 h</b>
<p><b>UE4 – Analyse sensorielle – Dégustations œnologiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bases de la physiologie du goût</li> <li>- Analyse sensorielle</li> <li>- Dégustations œnologiques</li> </ul>	<b>24 h</b>
<p><b>UE5 – Environnement viti-vinicole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Histoire des pratiques viticoles</li> <li>- Pédoclimats, vignes et terroirs</li> <li>- Réglementation vitivinicole</li> <li>- Visites d'exploitations viti-viticoles</li> </ul>	<b>25 h</b>
<b>Volume horaire total (examens compris)</b>	<b>169H</b>