

DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 1^{ème} année**CONTRATS EN ALTERNANCE** REFERENCE : 28AD401J ET 28RD401J**PROGRAMME DE FORMATION**

Année universitaire 2021 - 2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Chloé ROULLIER-GALL Chloe.roullier-gall@u-bourgogne.fr</p> <p>Scolarité – Secrétariat pédagogique Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</p>	<p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</p> <p>Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr Adresse générique vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p>
UE1 - La vigne et son milieu	55 h
<p>Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appréhension des potentialités viticoles d'un système de production - Connaître le matériel végétal, le fonctionnement de la vigne et les pratiques viticoles à réaliser pour comprendre l'implantation et la conduite d'une parcelle. - Connaître les principales maladies et ravageurs de la vigne afin de comprendre leurs impacts sur la qualité de la matière première, initiation à la réalisation et compréhension d'un calendrier de traitement. - Généralités sur le fonctionnement de la vigne en interaction avec son environnement. - Savoir appliquer les différentes stratégies de protection du vignoble. 	
UE2 - Bases de la viticulture et production des raisins	48 h
<p>Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les différentes phases de développement du raisin et les transformations physico-chimiques associées. - Connaître l'impact de facteurs permanents, climatologiques et modifiables sur la qualité du raisin. - Savoir localiser les composés moléculaires et macromoléculaires d'intérêt dans les différents compartiments du raisin pour réaliser une extraction optimisée et qualitative. - Savoir réaliser un contrôle de maturité au vignoble. - Déterminer la maturité adéquate en fonction du type de vin à réaliser. - Connaître les principaux groupes de composés phénoliques et leurs propriétés. - Connaître leur localisation au niveau des baies et leur évolution au cours de la maturation. 	
UE4 - Micro-organismes et fermentations	66 h
<p>Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître la physiologie levurienne en vue de maîtriser la cinétique fermentaire et de remédier aux arrêts de fermentation. - Connaître la physiologie des bactéries lactiques en vue de maîtriser la cinétique de la fermentation malolactique. - Connaître les différents protocoles pour la mise en oeuvre des bactéries lactiques. Connaître les différentes méthodes de numération et d'identification des microorganismes afin de contrôler l'implantation des souches microbiennes utilisées en œnologie et de suivre le déroulement des fermentations. 	

- Connaître les flores d'altération susceptibles de se développer dans les moûts et dans les vins afin de mettre en œuvre les conditions limitant leur développement.	
UE5 Technologie des vinifications	54 h
Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène. <ul style="list-style-type: none"> - Savoir élaborer des vins blancs tranquilles et effervescents de qualité en tenant compte des contraintes économiques, sociétales, environnementales et législatives - Connaître les principales étapes de la vinification en rouge - Comprendre l'impact des différentes techniques d'élaboration sur la composition et les caractéristiques des vins - Savoir utiliser les méthodes physiques d'ajustement de la teneur en alcool des vins 	
UE6 – Pratiques et traitements œnologiques	40 h
Être capable d'utiliser ses connaissances pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin. <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les bases théoriques du fonctionnement de la filtration du vin, - Connaître les éléments nécessaires au choix et à l'environnement d'un système de filtration, - Acquérir les bases pratiques de la mise en œuvre des systèmes de filtration les plus courants. - Les différents types d'obturateurs et leurs principales caractéristiques - Les principaux points de contrôles en lien avec la conservation des vins - L'opération de bouchage et ses points critiques - Comprendre et maîtriser le collage à la bentonite des vins blancs - Comprendre les principes et savoir filtrer les vins - Savoir préparer les vins à la mise en bouteille 	
UE7 – Composition et Evolution du Vin	76 h
Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin. <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre le rôle de l'oxygène pendant l'élevage des vins. - Connaître les modifications de la composition phénolique et leur impact organoleptique. - Comprendre les équilibres redox des vins. - Comprendre les origines des instabilités physico-chimiques des vins (protéique, ferrique, cuivreuse). - Maîtriser l'élevage sur lies. 	
UE8 - Techniques d'analyses des moûts et des vins	57 h
Être capable de choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires. <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les limitations des méthodes et savoir interpréter correctement les résultats. - Connaître les paramètres œnologiques de base et leur méthode de dosage pour interpréter un bulletin d'analyse d'un vin. - Connaître les méthodes analytiques séparatives et spectroscopiques pour quantifier les composés volatils et non volatils sur mout et vin. 	
UE9 - Analyse sensorielle et dégustation	54 h
Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, méthodologies, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées.	
EXAMENS	21h
Volume horaire total (hors période en entreprise)	471H

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :

[<http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf>]