

Diplôme Universitaire de TECHNICIEN en OENOLOGIE

REFERENCE : 28SD003

PROGRAMME DE FORMATION

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Monsieur Régis GOUGEON Institut Universitaire de la Vigne et du Vin regis.gougeon@u-bourgogne.fr	vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr Anne-Marie FLACK : 06 65 97 87 86 Sandrine CARNIO : 06 68 86 08 43
UE1 – Composition de la matière première - Rappels de chimie - Composition et maturation des raisins - Evolution des composés phénoliques - Suivi analytique et dosages - Enrichissements de la matière première	31 h
UE2 – Elaboration du vin et suivi analytique - 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 (SO ₂ , alcool, acidité, pH, sucres, couleur, FML, ...)	58 h
UE3 – Elevage des vins – Maladies et accidents du vin - 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	31 h
UE4 – Analyse sensorielle – Dégustations œnologiques - Bases de la physiologie du goût - Analyse sensorielle - Dégustations œnologiques	24 h
UE5 – Environnement viti-vinicole - Histoire des pratiques viticoles - Pédoclimats, vignes et terroirs - Réglementation vitivinicole - Visites d'exploitations viti-viticoles	25 h
Volume horaire total examens compris	169h