

PÉRIODE



- **Durée de la formation** : 169h sur 28 jours de cours (dont examens).
- **Lieu de la formation** : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin - Jules Guyot
- **Rythme de la formation** : 1 jour par semaine (vendredi) d'octobre à juin

COÛT



2100 €

Cette formation est accessible aux salariés en Congé Individuel de Formation, en plan de formation d'entreprise ou à titre individuel.

CANDIDATURE

Le dépôt de candidature est ouvert à partir de début avril.

Le dossier de candidature doit comprendre:

- un Curriculum Vitae
- une lettre de motivation librement rédigée
- la copie des diplômes obtenus
- le dossier administratif

Ces documents sont à transmettre

Commission d'admission fin mai de chaque année. Une seconde commission aura lieu en juillet selon les places disponibles.

CONTACTS

Institut Universitaire de la Vigne et du Vin «Jules Guyot»

2, Rue Claude Ladrey
21078 DIJON Cedex - FRANCE
<http://iuvv.u-bourgogne.fr>

Régis GOUGEON

Responsable pédagogique de la Formation
Regis.Gougeon@u-bourgogne.fr
03 80 39 61 91

Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA

Maison de l'Université - Esplanade Erasme
- BP 27877 - 21078 DIJON Cedex
<http://sefca.u-bourgogne.fr>
vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Sandrine CARNIO/Anne-Marie FLACK

06 58 81 09 42 06 65 97 87 86

SITE WEB : iuvv.u-bourgogne.fr

QR CODE
vers site web



DIPLÔME UNIVERSITAIRE



TECHNICIEN EN OENOLOGIE



UNIVERSITÉ
BOURGOGNE
EUROPE



OBJECTIFS

La finalité de ce diplôme est l'acquisition et le renforcement des connaissances et compétences nécessaires pour répondre aux exigences d'une production viticole de qualité.

Compétences acquises :

- Suivi analytique des moûts et des vins
- Processus de vinification et d'élevage des vins
- Prévention et traitement des maladies et accidents du vin
- Analyse sensorielle et dégustation œnologique
- Aspects législatifs

THÉMATIQUES



- **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
- **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
- **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
- **UE4 – Analyse sensorielle – Dégustations œnologiques**
Bases de la physiologie du goût
Analyse sensorielle
Dégustations œnologiques
- **UE5 – Environnement viti-vinicole**
Viticulture durable
Pédoclimats, vignes et terroirs
Législation vitivinicole
Visites d'exploitations viti-vinicoles
- **EXAMENS**

- Cours magistraux
- Visites de cuveries et de tonnellerie
- Travaux dirigés en dégustation
- Travaux pratiques de laboratoire

NIVEAU REQUIS

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du baccalauréat, d'un titre équivalent ou justifiant d'une expérience professionnelle et/ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis professionnels et personnels (VAP, aussi dénommée VA85).

Ce diplôme s'adresse aux professionnels de la vigne et du vin, salariés et propriétaires d'exploitations viticoles, techniciens de différents organismes publics ou privés impliqués dans des actions d'expérimentation, ainsi qu'à toutes personnes titulaires d'un baccalauréat (ou titre équivalent), qui présentent un fort intérêt pour le monde viti-vinicole.