

专科文凭  
酿酒化学



**tech** 科学技术大学

## 专科文凭 酿酒化学

- » 模式:在线
- » 时长: 6个月
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

网页链接: [www.techtitute.com/cn/engineering/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enological-chemistry](http://www.techtitute.com/cn/engineering/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enological-chemistry)

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

课程管理

---

16

04

结构和内容

---

22

05

方法

---

20

06

学位

---

28

# 01 介绍

科学知识推动着当今的葡萄酒产业，而科学知识目前正在帮助克服创新挑战和与葡萄酒环境相关的问题。这门科学大多被理解为一门艺术，但要掌握这门艺术，光靠经验技巧是不够的。公司非常需要能够通过技术处理葡萄酒开发的专业人员。酿酒所需的知识水平很高，但却缺乏酿酒方面的专门资格证书。因此，TECH 为工程师和其他有兴趣进一步了解葡萄酒和葡萄的挥发性化合物、酚类物质和感官特性的专业人士设计了一项学术计划。所有这一切，都将通过 100% 的在线学习和葡萄栽培专家团队的支持来实现，他们将把学生培养成葡萄酒专家，让他们为真正的商业实践做好准备。



“

通过这个专科文凭课程,你将在短短6个月内学到普通化学、无机化学、有机化学及其在酿酒过程中的应用”

如果说在古代,最好的葡萄酒是通过偶然的的机会和反复的试验而产生的,那么今天,对这种产品的强烈需求则要求我们以更高的要求 and 更快的速度进行生产。在这些协议中,葡萄基地也是最终成果的一部分,农业和技术已经在这些协议中共同发挥作用。从这个意义上说,必须有专家来帮助提高葡萄酒的质量,并促进公司在这个具有全球重大经济影响的行业中的整合。

根据其严谨的学术精神,TECH 开发了一个致力于科学进步及其与葡萄酒厂和葡萄栽培业合作的学位。认识到这一新模式,已经在这一业务领域工作或有意进入这一市场的专家必须掌握葡萄和葡萄酒化合物的最新分析技术、微生物学以及橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性。为注册专家提供 450 小时的综合学徒培训。

此外,这是一个 100% 在线的学位,可以让你将学习与日常生活的其他方面结合起来。此外,TECH 还拥有一支酿酒专家团队,他们不仅能与学生分享理论知识,还能传授自己的实际经验。这是一种独特的体验,它还提供多种格式的视听材料和下载参考指南的可能性,这样,即使在专科文凭课程结束后,专业人员的电子设备上也会有相关内容。

这个**酿酒化学专科文凭**包含市场上最完整和最新的课程。主要特点是:

- ◆ 由酿酒学的专家介绍实际案例的研究
- ◆ 以图形、图表和极具实用性的内容设计,提供关于职业实践中不可或缺学科的实用信息
- ◆ 可以进行自我评估过程的实践,以推进学习
- ◆ 特别强调创新方法论
- ◆ 提供理论课程、专家解答问题、有争议话题的讨论论坛以及个人思考作业等
- ◆ 可以在任何连接互联网的固定或便携设备上访问课程内容

“

现在就注册,了解更多根据产品类型(白葡萄酒、桃红葡萄酒或红葡萄酒)对葡萄进行改造的信息”

“

该书深入探讨了微生物稳定性与不同类型葡萄酒及其酿造过程中的偏差问题之间的直接关系, 这要归功于该领域的专家团队”

橡木桶在葡萄酒的陈酿过程中起着至关重要的作用。通过这个 100% 在线的学位, 你现在就能发现它与产品之间的关系, 并将其与你的工作结合起来。

通过 TECH, 你将了解到研究葡萄和葡萄酒化学成分的新的分析可能性, 你也将从你所在行业的其他专业人士中脱颖而出。

这个课程的教学人员包括, 来自这个部门的专业人员, 他们将自己的工作经验带到了这一培训中。他们的工作经验被纳入这一培训, 还有来自主要协会和著名大学的公认专家。

通过采用最新的教育技术制作的多媒体内容, 专业人士将能够进行情境化学习, 即通过模拟环境进行沉浸式培训, 以应对真实情况。

该计划设计以问题导向的学习为中心, 专业人士将在整个学年中尝试解决各种实践情况。为此, 您将得到由知名专家制作的新型交互式视频系统的帮助。



# 02 目标

这个这个酿酒化学专科文凭旨在拓宽和更新工科毕业生的知识,使他们能够掌握葡萄酒领域的新工具,并能够提出葡萄酒成分的替代方案,以提高葡萄酒的质量。在短短6个月内,TECH将通过100%可下载内容的方式为学生提供酿酒微生物学方面的知识,这些内容一旦存入他们的电子设备,即使没有互联网连接也能使用。此外,该研究还以一种动态的方式设计,以预测学生的表现,并使该计划成为一种丰富的体验。





“

你还没有掌握木桶的芳香贡献吗？  
进入这一领域，你将获得大量视  
听材料，并获得适合自己的学位”



## 总体目标

- ◆ 提供尽可能广泛的葡萄栽培知识
- ◆ 向学生展示葡萄栽培对生产优质葡萄酒的重要性
- ◆ 灌输基于可持续发展的环境保护需求
- ◆ 强调化合物在酿造阶段和最终产品中的葡萄酒学重要性
- ◆ 研究与酿酒过程有关的微生物, 它们的营养需求, 以及它们对葡萄酒的有益或有害特性
- ◆ 为白葡萄酒的生产提供知识
- ◆ 确定现有的广泛的可能性, 以便为特定的风土、葡萄品种和葡萄酒风格选择最合适的工艺
- ◆ 最大限度地发展最先进的酿酒技术, 使学生能够生产出最高质量的白葡萄酒
- ◆ 使学生成为生产红葡萄酒的专家
- ◆ 确定在起泡酒酿造中使用或有潜力的品种
- ◆ 考察影响酿酒的葡萄栽培要素
- ◆ 产生有关远征的专门知识准备饮用的葡萄酒
- ◆ 为这组伟大的葡萄酒确立酿酒的重要性
- ◆ 证明有必要保护这些作为我们文化一部分的遗产珍品
- ◆ 拓宽关于过滤和消除可能使葡萄酒贬值的各种成分的知识
- ◆ 拓宽对酒桶的制作方法的认识
- ◆ 介绍敬酒桶的重要性
- ◆ 加深对葡萄酒的感官分析要评估的方面和如何进行评估
- ◆ 识别葡萄酒的感官变化





## 具体目标

### 模块1.葡萄和葡萄酒的化合物分析技术

- ◆ 考察一般化学、无机化学和有机化学的基础知识及其在酿酒过程中的应用
- ◆ 能够根据要生产的产品类型,组织和控制葡萄到葡萄酒的转化
- ◆ 能够利用所获得的关于葡萄和葡萄酒的成分及其演变的知识,对葡萄酒学实践和处理作出决定
- ◆ 能够选择并进行必要的分析,以控制原材料、酒类产品、生产过程的中间产品和最终产品
- ◆ 发现新的分析可能性,深入了解葡萄和葡萄酒的化学成分

### 模块2.酿酒微生物学

- ◆ 掌握葡萄酒学微生物学的整体知识
- ◆ 分析葡萄酒的缺陷,并将其正确地归因于每个微生物群
- ◆ 了解微生物稳定性的概念,并意识到与不同类型的葡萄酒有关的问题,以及它们会因酿造时间的不同而产生的偏差
- ◆ 考察抗菌化合物的作用机制以及如何控制腐败的微生物
- ◆ 制定酒厂清洁和消毒的良好做法
- ◆ 建立计数微生物和显微镜下识别每个微生物群的方法

### 模块3.橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- ◆ 能够识别和理解制造木桶的不同阶段
- ◆ 说明不同制造商之间的差异化要素
- ◆ 要注意的是,木桶不仅是一个芳香的贡献,也是一个稳定葡萄酒的元素
- ◆ 分析橡木的成分
- ◆ 确定法国、美国和东欧橡木之间的区别
- ◆ 考察橡木桶和葡萄酒之间的互动现象
- ◆ 了解椭圆单宁酸的重要性
- ◆ 能够理解粮食的概念



实现你的目标,分析葡萄酒的缺陷,并能正确地将其与各微生物群联系起来"

# 03

## 课程管理

TECH 与酿酒专家团队共同开发了这一学位,他们不仅为教学大纲贡献了自己的理论知识,还贡献了自己的教学经验。这是一个教学小组,致力于确保培养在葡萄栽培化学领域掌握最新科学证据的专业人才。因此,专科文凭为工程专业毕业生和其他有兴趣在葡萄酒商业市场占据重要地位的专业人士支持下学习的专业人士提供了一个机会。



“

教授本课程的专家团队将帮助你在不断变化的行业中实现专业和个人成长,使你能够跟上创新的步伐”

## 管理人员



### Clavero Arranz, Ana 女士

- ◆ Cepa 21 酒庄总经理
- ◆ Emilio Moro酒庄集团总经理
- ◆ Emilio Moro酒庄集团首席财务官
- ◆ Cepa 21 酒庄行政主管
- ◆ 旧金山康文托酒庄行政技术员
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学工商管理专业
- ◆ ESIC 财务管理硕士学位
- ◆ ICF 高级教练
- ◆ ICEX 的 CEOS 数字沉浸式课程
- ◆ IESE 管理发展计划

## 教师

### Molina González, Silvia 女士

- ◆ Cepa 21 酒庄运营经理
- ◆ Cepa 21 酒庄技术经理
- ◆ Emilio Moro酒庄酿酒师
- ◆ 新线活动的活动和商业推广女主持人
- ◆ Prodereg 机构的活动和商业推广女主持人
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学酿酒与农业和食品工业工程专业
- ◆ 帕伦西亚高级农业工程师技术学院领导力和团队合作专业

### Arranz Núñez, Beatriz 女士

- ◆ Viñas del Jaro 的酿酒师
- ◆ 比尼亚布埃纳酿酒助理
- ◆ Bodega Familia A. De La Cal 的酿酒师
- ◆ 坎库拉酒庄助理酿酒师
- ◆ 维塔佩酒窖工人
- ◆ 商业发展学院酿酒师培训师
- ◆ 巴利亚多利德省葡萄酒博物馆的酿酒师和导游
- ◆ 杜罗河畔里贝拉法定产区高级理事会监督员
- ◆ 巴利亚多利德大学酿酒学学位

### Carracedo Esguevillas, Daniel 先生

- ◆ Viñas del Jaro 副酿酒师
- ◆ Viñas del Jaro 实验室经理
- ◆ 卡尔-格劳酒庄和葡萄园助理酿酒师
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学酿酒专业

### Masa Guerra, Rocío 女士

- ◆ 普罗托斯酒庄酿酒师
- ◆ 马塔洛梅拉酒庄助理酿酒师
- ◆ Emilio Moro 酒庄葡萄收货经理
- ◆ BRC 的质量负责人和 Viñedos Real Rubio 的酿酒师
- ◆ Solar Viejo 酒庄助理酿酒师
- ◆ Ébano Viñedos y Bodegas 酒庄和葡萄园经理
- ◆ 埃尔索托酒庄酿酒助理兼实验室技术员
- ◆ 帕伦西亚农业工程高等技术学校酿酒学学位
- ◆ 巴利亚多利德商会商学院葡萄酒企业管理工商管理硕士

# 04

## 结构和内容

这个酿酒化学专科文凭课程的教学大纲是由酿酒工程、葡萄栽培和葡萄酒微生物学领域的专业人士详细设计的。由于它的贡献和实用工具的加入，学生们将拥有不同格式的视听内容，这将有助于他们的培训。此外，专家们还可以通过直接沟通渠道与教师联系，解决他们在这方面的任何问题。这将使你更容易获得专家资格。此外，由于是 100% 在线学习，学习进度可以根据学生的个人和职业需求进行调整。







“

TECH 在课程中融入了 Relearning 方法, 因此你不必花几个小时去死记硬背, 而是可以轻松吸收课程内容”

### 模块1. 葡萄和葡萄酒的化合物技术项目

- 1.1. 葡萄成分及其在葡萄串中的分布
- 1.2. 葡萄汁和葡萄酒的化学成分
- 1.3. 有机酸
- 1.4. 多酚
- 1.5. 糖
- 1.6. 含氮化合物
- 1.7. 香气和其他挥发性化合物
- 1.8. 酵素
- 1.9. 经典酿酒分析
- 1.10. 高级酿酒分析

### 模块2. 酿酒微生物学

- 2.1. 酵母菌
- 2.2. 乳酸菌
- 2.3. 醋酸菌
- 2.4. 真菌和其他微生物
- 2.5. 酿酒过程中的微生物生态学
- 2.6. 苹果酸乳酸发酵的重要性 (fml)
- 2.7. 葡萄酒改造
- 2.8. 控制微生物生长
- 2.9. 酒厂生物清洗消毒
- 2.10. 葡萄酒的微生物分析



### 模块3. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- 3.1. 橡木对于橡木桶制造的重要性
- 3.2. 橡木
- 3.3. 木材选择
- 3.4. 木材的干燥和成熟
- 3.5. 木桶制造
- 3.6. 来自橡木桶的芳香
- 3.7. 橡木单宁
- 3.8. 桶, 防水且多孔的容器
- 3.9. 充分利用橡木桶
- 3.10. 橡木桶的第二次生命

“

这个学位是为像你这样的专业人士设计的, 他们通过应用人工智能和新技术趋势, 了解酿酒学的未来”



# 05 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的：**Re-learning**。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用，并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。





“

发现 Re-learning, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”

## 案例研究, 了解所有内容的背景

我们的方案提供了一种革命性的技能和知识发展方法。我们的目标是在一个不断变化, 竞争激烈和高要求的环境中加强能力建设。

“

和TECH, 你可以体验到一种正在动摇世界各地传统大学基础的学习方式”



你将进入一个以重复为基础的学习系统, 在整个教学大纲中采用自然和渐进式教学。



学生将通过合作活动和真实案例，学习如何解决真实商业环境中的复杂情况。

## 一种创新并不同的学习方法

该技术课程是一个密集的教学计划，从零开始，提出了该领域在国内和国际上最苛刻的挑战和决定。由于这种方法，个人和职业成长得到了促进，向成功迈出了决定性的一步。案例法是构成这一内容的技术基础，确保遵循当前经济，社会和职业现实。

“我们的课程使你准备好在不确定的环境中面对新的挑战，并取得事业上的成功”

案例法一直是世界上最好的院系最广泛使用的学习系统。1912年开发的案例法是为了让法律学生不仅在理论内容的基础上学习法律，案例法向他们展示真实的复杂情况，让他们就如何解决这些问题作出明智的决定和价值判断。1924年，它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法。

在特定情况下，专业人士应该怎么做？这就是我们在案例法中面对的问题，这是一种以行动为导向的学习方法。在整个课程中，学生将面对多个真实案例。他们必须整合所有的知识，研究，论证和捍卫他们的想法和决定。

## Re-learning 方法

TECH有效地将案例研究方法与基于循环的100%在线学习系统相结合,在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究: Re-learning。

在2019年,我们取得了世界上所有西班牙语在线大学中最好的学习成绩。

在TECH,你将采用一种旨在培训未来管理人员的尖端方法进行学习。这种处于世界教育学前沿的方法被称为 Re-learning。

我校是唯一获准使用这一成功方法的西班牙语大学。2019年,我们成功地提高了学生的整体满意度(教学质量,材料质量,课程结构,目标.....),与西班牙语最佳在线大学的指标相匹配。





在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。这种方法已经培养了超过65万名大学毕业生,在生物化学,遗传学,外科,国际法,管理技能,体育科学,哲学,法律,工程,新闻,历史,金融市场和工具等不同领域取得了前所未有的成功。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

Re-learning 将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

从神经科学领域的最新科学证据来看,我们不仅知道如何组织信息,想法,图像y记忆,而且知道我们学到东西的地方和背景,这是我们记住并将其储存在海马体的根本原因,并能将其保留在长期记忆中。

通过这种方式,在所谓的神经认知背景依赖的电子学习中,我们课程的不同元素与学员发展其专业实践的背景相联系。



该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备:



### 学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



### 大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。

向专家学习可以加强知识和记忆,并为未来的困难决策建立信心。



### 技能和能力的实践

你将开展活动以发展每个学科领域的具体能力和技能。在我们所处的全球化框架内,我们提供实践和氛围帮你取得成为专家所需的技能和能力。



### 延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





### 案例研究

他们将完成专门为这个学位选择的最佳案例研究。由国际上最好的专家介绍,分析和辅导案例。



### 互动式总结

TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。  
这个用于展示多媒体内容的独特教育系统被微软授予“欧洲成功案例”称号。



### 测试和循环测试

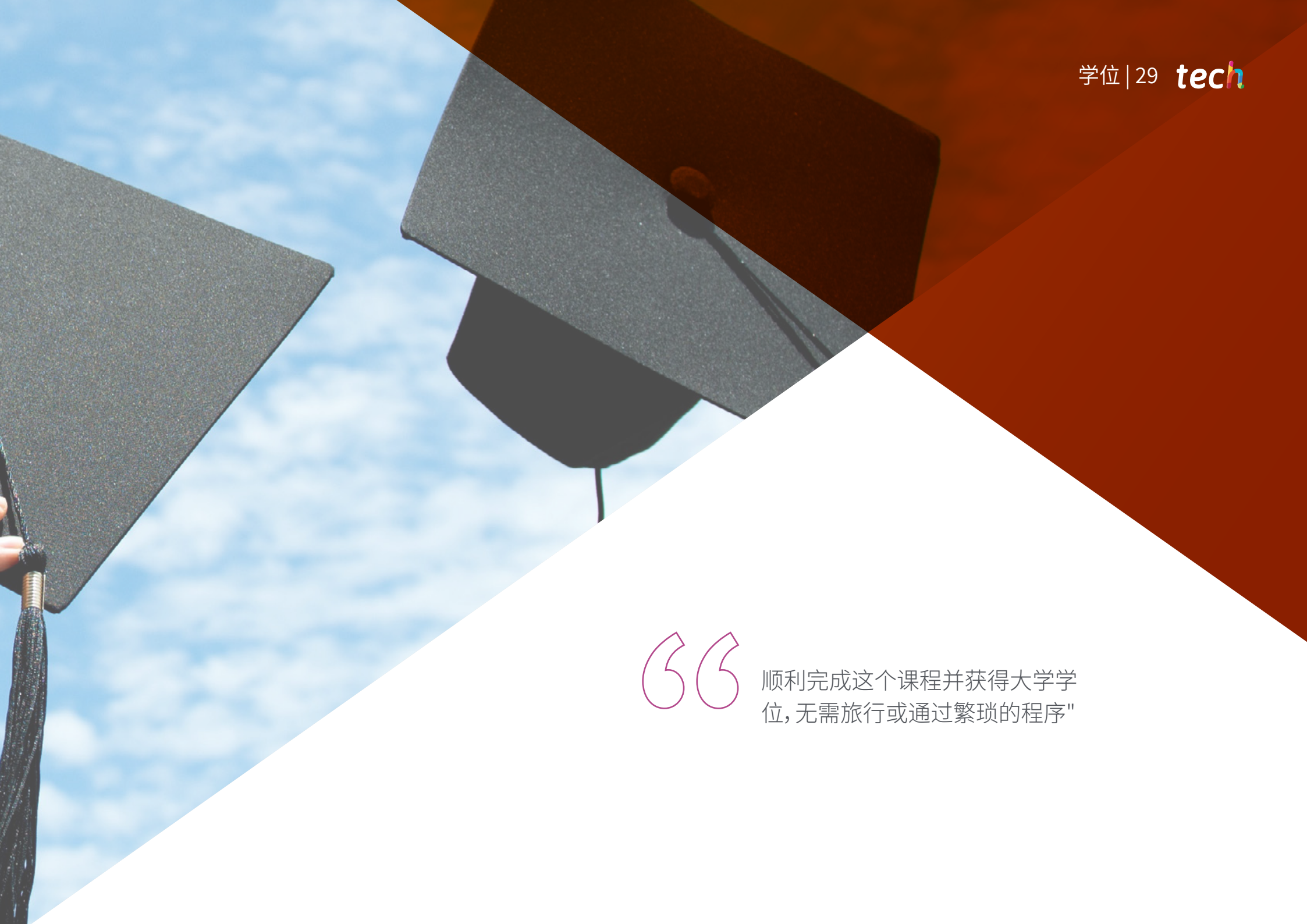
在整个课程中,通过评估和自我评估活动和练习,定期评估和重新评估学习者的知识:通过这种方式,学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



# 06 学位

酿酒化学专科文凭除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由 TECH 科技大学 颁发的专科文凭学位证书。





“

顺利完成这个课程并获得大学学位, 无需旅行或通过繁琐的程序”

这个**酿酒化学专科文凭**包含了市场上最完整和最新的课程。

评估通过后, 学生将通过邮寄收到**TECH科技大学**颁发的相应的**专科文凭**学位。

**TECH科技大学**颁发的证书将表达在专科文凭获得的资格, 并将满足工作交流, 竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位:**酿酒化学专科文凭**

模式:**在线**

时长:**6个月**



健康 信心 未来 人 导师  
信息 教育 教学 学习  
保证 资格认证 承诺  
机构 社区 科技 创新  
个性化的关注 现在 质量  
知识 网页 培养  
网上教室 发展 语言 机构

**tech** 科学技术大学

专科学历  
酿酒化学

- » 模式:在线
- » 时长:6个月
- » 学位:TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

专科文凭  
酿酒化学