

# Universitätskurs

## Herstellung von Schaumweinen





## Universitätskurs

### Herstellung von Schaumweinen

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: [www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/herstellung-schaumweinen](http://www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/herstellung-schaumweinen)

# Index

01

Präsentation

---

Seite 4

02

Ziele

---

Seite 8

03

Kursleitung

---

Seite 20

04

Struktur und Inhalt

---

Seite 26

05

Methodik

---

Seite 34

06

Qualifizierung

---

Seite 42

# 01

# Präsentation

Die Begasung von Wein ist das Verfahren, das zum Beispiel den französischen Champagner auszeichnet. Die Automatisierung von Techniken, die in der Vergangenheit manuell durchgeführt wurden und deren Ausarbeitung eine langsame und knappe Prozedur erforderte, ist jedoch manchmal systematisiert und riskant geworden. Infolgedessen benötigen die Unternehmen Fachleute, die über ein hohes Maß an Wissen über Produktionsmethoden, Sorten, Reifung, Ernte usw. verfügen. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden, hat TECH ein Intensivprogramm für die Schaumweinherstellung entwickelt. Dabei handelt es sich um eine umfassende und fundierte Fortbildung mit einem erfahrenen Lehrteam, das den Studenten u. a. das *Charmat*-, *Granvas*- und Autoklav-Verfahren näher bringt. All dies erfolgt über ein einfaches und angepasstes System, das zu 100% online ist und es den Studenten ermöglicht, ihr Studium mit dem Rest ihres persönlichen und beruflichen Lebens zu verbinden.



“

*Mit diesem Universitätskurs werden Sie in nur 6 Wochen die Rezeption, das Keltern und die Herstellung des Grundweins perfekt beherrschen“*

In Anbetracht der umfassenden Ausarbeitung, die erforderlich ist, um die Blasen in Schaumweinen zu erhalten, muss die Weinindustrie über Fachleute verfügen, die den Zuckergehalt, die Menge des im Wein gelösten Kohlendioxids und den Druck, bei dem es sich im Produkt auflöst, beherrschen. All dies, von der Herstellung bis zur Ausarbeitung des Schaums, unter Berücksichtigung der Qualität des Mostes und seiner Klärung. Da der Sektor immer anspruchsvoller wird, ist das Interesse auch von der Geschwindigkeit der Prozesse abgeleitet, die für die Qualität des Endprodukts effizient bleiben.

Aus diesem Grund und mit dem Ziel, die Fähigkeiten der Absolventen der Ernährungswissenschaften im Bereich der Önologie zu vervollkommen, hat TECH einen Studiengang entwickelt, der sich eingehend mit der Definition, der Typologie und der Regulierung von Schaumweinen befasst. Dank ihrer Weiterbildung werden die Studenten in der Lage sein, die Produktionsmethoden und die Blasenbildung bei der Herstellung von Schaumweinen zu optimieren. All dies geschieht durch eine bereichernde Lernerfahrung, die von erfahrenen Fachleuten angeboten wird, die von TECH ausgewählt wurden, um die Inhalte des Programms zu entwickeln und den Spezialisten theoretische und praktische Kenntnisse zu vermitteln.

Darüber hinaus wendet TECH die innovative *Relearning*-Methode an, um die Studenten vom stundenlangen Auswendiglernen zu befreien und eine schrittweise und einfache Aneignung der Inhalte zu ermöglichen. Auf diese Weise werden die Studenten durch die Einbeziehung theoretischer und zusätzlicher Materialien qualifiziert, wie z. B.: Videozusammenfassungen, Aktivitäten und Fallsimulationen. Ein 100%iger Online-Kurs, der sich an Berufstätige richtet, die eine Online-Universitätserfahrung ohne Anfahrtswege und feste Stundenpläne anstreben.

Dieser **Universitätskurs in Herstellung von Schaumweinen** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Seine herausragendsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Önologie und Weinbau vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren Informationen
- Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Verfügbarkeit des Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



*Verlieren Sie keine Zeit mehr, wenn Sie als auf Önologie spezialisierter Ernährungswissenschaftler in die Herstellung von Schaumweinen eingreifen wollen, schließen Sie sich TECH an"*



*Die Qualität des Mostes und seine Klärung werden die organoleptischen Eigenschaften der von Ihnen betreuten Weine bestimmen. Wollen Sie dies erfolgreich tun?"*

Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und angesehenen Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situierendes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des gesamten Studiengangs gestellt werden. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

*Schreiben Sie sich jetzt ein, um die traditionellen, Transfer- und Charmat-Methoden der Schaumweinherstellung zu entdecken und Ihre Leistung in der Praxis zu optimieren.*

*Dank TECH werden Sie die Herstellungsmethoden und die Sektblase mit Garantie beherrschen.*



# 02 Ziele

Dieser Universitätskurs in Herstellung von Schaumweinen wurde so konzipiert, dass Absolventen der Ernährungswissenschaften und andere Fachleute, die sich für die Begasung von Wein interessieren, die innovativsten Herstellungsverfahren erlernen können. TECH schafft es, seinen Studenten theoretisches und praktisches Wissen zu vermitteln, dank der Einbindung zahlreicher pädagogischer Instrumente, die den Bildungssektor neu definieren. Auf diese Weise können die Studenten einen Abschluss erwerben, der an die neuen Zeiten angepasst ist und wirksame Lehrmethoden anwendet, um ihre Weiterbildung zu gewährleisten.



A photograph of three glasses of beer, with the central one in sharp focus and the others blurred in the background. The glasses are covered in condensation, suggesting they are cold. The beer is a golden color with visible bubbles. The image is partially obscured by a diagonal white and purple graphic overlay.

“

*Möchten Sie sich von anderen Ernährungswissenschaftlern abheben? Perfektionieren Sie mit TECH Ihre Fähigkeiten in der traditionellen Gärung und Weinbegasung“*



## Allgemeine Ziele

---

- ♦ Bereitstellen des umfangreichsten Wissens über den Weinanbau
- ♦ Entdecken der Bedeutung des Weinbaus für die Herstellung von großen Weinen
- ♦ Fördern der Notwendigkeit des Umweltschutzes auf der Grundlage der Nachhaltigkeit
- ♦ Untermauern der önologischen Bedeutung dieser Verbindungen sowohl in den Phasen der Weinbereitung als auch im Endprodukt
- ♦ Untersuchen der Mikroorganismen, die mit dem Weinherstellungsprozess verbunden sind, ihres Nährstoffbedarfs und der vorteilhaften oder nachteiligen Eigenschaften, die sie zum Wein beitragen können
- ♦ Vermitteln von Kenntnissen für die Herstellung von Weißweinen
- ♦ Bestimmen der breiten Palette bestehender Möglichkeiten, um die am besten geeigneten Verfahren für ein bestimmtes Terroir, eine Rebsorte und einen Weinstil auszuwählen
- ♦ Entwickeln der modernsten Önologie bis zum Maximum, damit der Student Weißweine von höchster Qualität produzieren kann
- ♦ Umwandeln des Studenten in einen Experten für die Herstellung von Rotweinen
- ♦ Bestimmen der Rebsorten, die bei der Vinifizierung von Schaumweinen verwendet werden oder das Potenzial dazu haben
- ♦ Untersuchen der weinbaulichen Elemente, die einen Einfluss auf den Produktionsprozess haben
- ♦ Erwerben von Fachwissen über die Expedition: Zubereiten von Weinen für den Konsum
- ♦ Feststellen der Bedeutung der Weinbereitung für diese Gruppe von großen Weinen
- ♦ Begründen der Notwendigkeit, diese Schätze als Teil unserer Kultur zu schützen
- ♦ Erweitern der Kenntnisse über die Weinklärung und die Beseitigung der verschiedenen Bestandteile, die den Wein herabsetzen können
- ♦ Vertiefen der Kenntnisse über die Fassherstellung
- ♦ Vermitteln der Bedeutung des Fassanstichs
- ♦ Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt
- ♦ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins





## Spezifische Ziele

---

- In der Lage sein, die Herstellung von Schaumweinen von der Rebsortenauswahl bis zur Abfüllung konzeptionell, technisch und sensorisch gestalten
- Unterscheiden von Sorten mit Potenzial für die Herstellung von Schaumweinen
- Beurteilen des qualitativen Einflusses des Weinbergs auf den Wein
- Untersuchen der Vielfalt der Techniken und der daraus resultierenden Weintypen
- Entwickeln der technischen Kenntnisse in der Weinbereitung, die es ermöglichen, die besten Entscheidungen in den verschiedenen Phasen der Schaumweinproduktion zu treffen
- Beurteilen der maximalen qualitativen Möglichkeiten der verschiedenen Techniken
- Kennen der technologischen Prozesse
- Entdecken der neuen Trends bei Schaumweinen



*Entscheiden Sie sich jetzt für ein Studium, das sich dem digitalen Paradigma und Ihnen anpasst, damit Sie flexibel und bequem studieren können"*

# 03

## Kursleitung

TECH hat in ihrem Bestreben nach akademischer Genauigkeit ein Dozententeam für Weinbau und Önologie zusammengestellt, das alle Grundlagen einer boomenden Branche im ständigen technologischen Wandel vermittelt. Dank ihrer langjährigen Erfahrung in diesem Bereich garantieren die Lehrkräfte die Inhalte und die korrekte Unterweisung der Studenten auf einfache und schnelle Weise. Wie ist das möglich? Mit dem Engagement von Fachleuten, die tagtäglich in dem Bereich arbeiten, in den die Studenten einsteigen oder in dem die eingeschriebenen Spezialisten aufsteigen möchten.





“

*Wollen Sie sich die Gelegenheit entgehen lassen, von Fachleuten des Weinbaus zu lernen? Kommen Sie dank der Erfahrungen der Lehrkräfte den realen Situationen im Arbeitsbereich nahe"*

## Leitung



### Fr. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Generaldirektorin von Bodegas Cepa 21
- ♦ Generaldirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Finanzdirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Leiterin der Verwaltung bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Verwaltungstechnikerin bei Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Hochschulabschluss in Betriebswirtschaft und Management an der Universität von Valladolid
- ♦ Masterstudiengang in Finanzmanagement von ESIC
- ♦ Executive Coach von ICF
- ♦ Digitales Vertiefungsprogramm für CEOs von ICEX
- ♦ Programm für Managemententwicklung von IESE

## Professoren

### Fr. Martínez Corrales, Alba

- ♦ Önologin mit Spezialisierung auf Kommunikation für Leadership
- ♦ Kellermeisterin in der Bodega Agrícola Riova
- ♦ Önologin bei Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Beauftragte der Aufsichtsbehörde für die Herkunftsbezeichnung Rueda
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie und Ingenieurwesen der Agrar- und Lebensmittelindustrie an der Universität von Valladolid
- ♦ Spezialisierung in Kommunikation für Führungskräfte von der Best Coaching School

### Fr. Masa Guerra, Rocío

- ♦ Önologin bei Bodegas Protos
- ♦ Önologin bei Bodega Matarromera
- ♦ Verantwortlich für den Traubeneingang in der Bodega Emilio Moro
- ♦ Qualitätsmanagerin in BRC und Önologin in Viñedos Real Rubio
- ♦ Önologische Assistentin in der Bodega Solar Viejo
- ♦ Leiterin der Weinkellerei und des Weinbergs bei Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Önologische Assistentin und Labortechnikerin in der Bodega El Soto
- ♦ Hochschulabschluss in Önologie an der Hochschule für Agrartechnik von Palencia
- ♦ MBA in Management von Weinunternehmen von der Wirtschaftsschule der Handelskammer in Valladolid

# 04

## Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses in Herstellung von Schaumweinen wurde von Weinfachleuten sorgfältig ausgearbeitet, die ihr Wissen durch audiovisuelle Inhalte vermitteln, die leicht zu verarbeiten sind. Darüber hinaus werden diese Experten die Studenten darauf vorbereiten, ihr Wissen in der Praxis umzusetzen. In diesem professionellen Umfeld können die Studenten über einen direkten Kommunikationskanal mit den Lehrkräften in Kontakt treten, um alle ihre Fragen zum Thema zu klären. Gleichzeitig wendet TECH die Relearning-Methode an, um die Studenten von langen Stunden des Auswendiglernens zu befreien und ihnen zu ermöglichen, sich alle Inhalte auf einfache und schrittweise Weise anzueignen.



“

*Lernen Sie die wichtigsten Aspekte der Gärung von Schaumweinen kennen, damit Sie in Ihrem Unternehmen einen Qualitätsservice anbieten können"*

## Modul 1. Vinifizierung von Schaumweinen

- 1.1. Schaumweine: Definition, Typologie und Vorschriften
- 1.2. Rebsorten, Reifung und Ernte der Trauben
- 1.3. Annahme, Kelterung und Herstellung der Cuvée
- 1.4. Produktionsmethoden und die Blase
- 1.5. Traditionelle Methode
- 1.6. Charmat, Granvas und Autoklav-Methode
- 1.7. Uralte Fermentationen
- 1.8. Weinvergasung
- 1.9. Weltweite Produktionsgebiete. Produktionsmethoden
- 1.10. Versand und Verkostung





“

*Warten Sie nicht länger, um sich in einem Bereich auf den neuesten Stand zu bringen, der bei den Verbrauchern boomt und sich technologisch ständig weiterentwickelt"*

# 05 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.



“

*Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"*

## Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

*Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.*



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem „Fall“ wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

*Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert"*

#### Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



## Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



*Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.*

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

*Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.*

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



#### Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



#### Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



#### Interaktive Zusammenfassungen

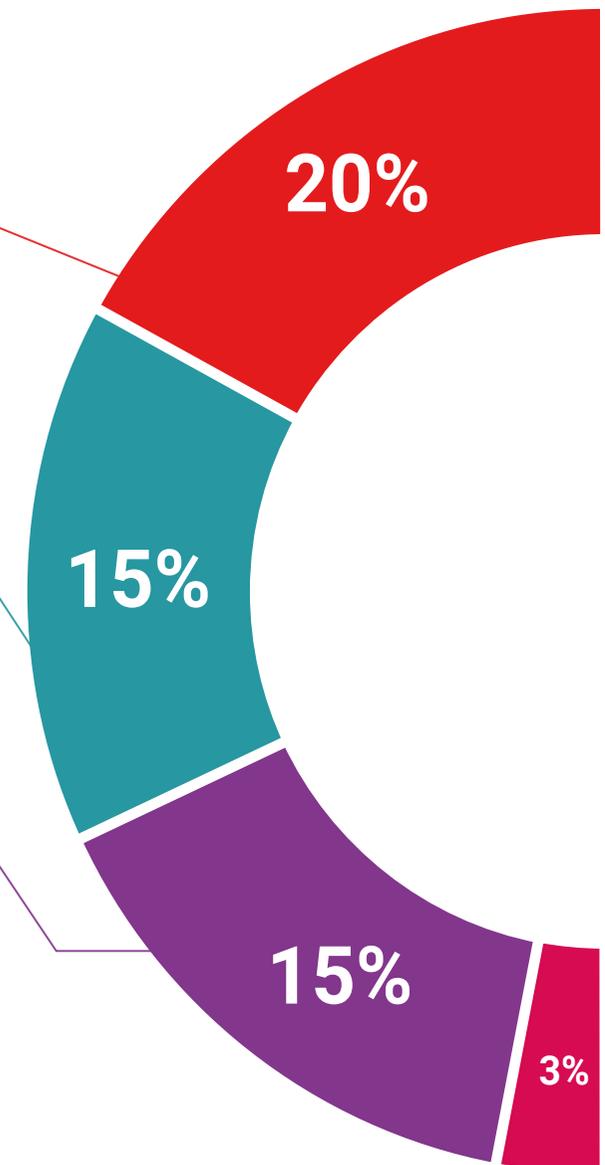
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

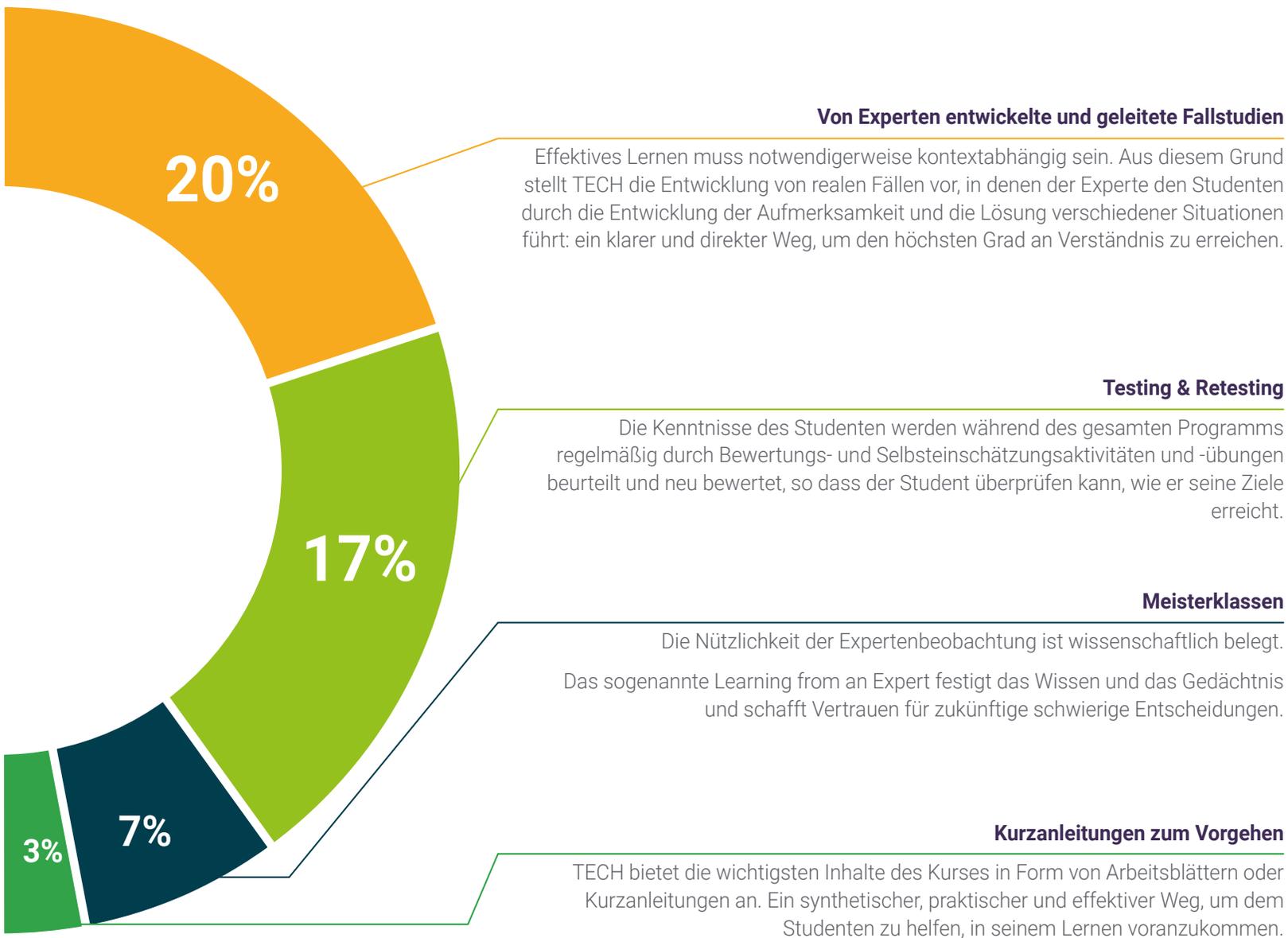
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





06

# Qualifizierung

Der Universitätskurs in Herstellung von Schaumweinen garantiert neben der präzise-  
sten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologi-  
schen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten"*

Dieser **Universitätskurs in Herstellung von Schaumweinen** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post\* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätskurs in Herstellung von Schaumweinen**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **450 Std.**



\*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen  
erziehung information tutoren  
garantie akkreditierung unterricht  
institutionen technologie lernen  
gemeinschaft verpflichtung  
persönliche betreuung innovation  
wissen gegenwart qualität  
online-Ausbildung  
entwicklung institutionen  
virtuelles Klassenzimmer

**tech** technologische  
universität

### Universitätskurs

Herstellung von Schaumweinen

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

# Universitätskurs

## Herstellung von Schaumweinen