

Certificat

Élevage et Vieillissement des Vins



Certificat Élevage et Vieillessement des Vins

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Quali cation: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ingenierie/cours/elevage-vieillessement-vins

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01

Présentation

Du processus de fermentation au produit final servi dans le verre à vin, les procédés succincts que les spécialistes doivent mettre en pratique sont essentiels. Parmi eux, son vieillissement en fûts ou en bouteilles. En ce sens, les fûts de chêne offrent de grands avantages au produit qui se reflètent dans son odeur, sa texture, son goût et sa composition finale. Pour que les ingénieurs experts dans le domaine œnologique puissent promouvoir l'incorporation de barriques artificielles plus respectueuses de l'environnement et offrir un produit biologique, ils doivent prendre en compte toutes les nouveautés et l'histoire du contenant. C'est pourquoi TECH a conçu un Certificat afin que les spécialistes soient capables d'identifier les méthodes de fabrication des barriques et leurs influences sur le vin. Il s'agit d'un diplôme enseigné 100 % en ligne, afin que les étudiants puissent approfondir le sujet en seulement 6 semaines.





“

Avec ce Certificat, vous connaîtrez parfaitement l'histoire du fût de chêne qui est le protagoniste du vieillissement des vins depuis des années”

Le processus de vieillissement et de réservation dépend directement de la qualité des fûts dont disposent les entreprises du secteur vitivinicole. En ce sens, les vins reserva et gran reserva sont ceux qui passent le plus de temps en cave et les fûts de chêne sont déterminants pour leur qualité. La vérité est que le déboisement est également une réalité à laquelle l'industrie est confrontée. C'est pour cette raison que les entreprises actuelles, en tenant compte des principes éthiques et de durabilité, parient sur des alternatives qui remplacent les barils sur un pied d'égalité.

Pour apporter des solutions à l'élaboration biologique des vins, les spécialistes dédiés à ce domaine doivent maîtriser le bon usage du fût de chêne, les clés de sa fabrication et de son importation, mais aussi être capables de proposer d'autres alternatives plus respectueuses de l'environnement naturel. . C'est pour cette raison que TECH propose un Certificat destiné aux diplômés en ingénierie et autres professionnels intéressés par les nouvelles technologies du monde industriel et vitivinicole afin de perfectionner leurs compétences dans la pratique réelle.

Il s'agit d'un programme qui offre des connaissances théoriques et pratiques avec le soutien d'une équipe professionnelle composée de vignerons possédant une vaste expérience dans le secteur. Ces enseignants seront ceux qui enseigneront le diplôme et fourniront les clés aux étudiants pour évoluer vers la durabilité dans un domaine en constante évolution. TECH applique également du matériel audiovisuel sous différents formats afin que les étudiants obtiennent un grand dynamisme pendant les semaines d'études, afin de les motiver et de favoriser une plus grande performance de leur part. Tout cela, avec une modalité 100% en ligne qui permet au spécialiste de combiner expérience académique et vie personnelle..

Ce **Certificat en Élevage et Vieillessement des Vins** contient le programme éducatif le plus complet et actualisé du marché. Ses principales caractéristiques sont:

- ◆ Le développement d'études de cas présentées par les experts d'Ingénierie en Œnologie et Viticulture
- ◆ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels il est conçu fournissent des informations scientifiques sur les disciplines essentielles à la pratique professionnelle.
- ◆ Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ◆ Il met l'accent sur des méthodologies innovantes
- ◆ Les cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et le travail de réflexion individuel
- ◆ La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



En seulement 6 semaines vous obtiendrez toutes les connaissances sur le séchage et la maturation du bois en fûts”

“

Dans le Campus Virtuel, vous pourrez accéder à 150 heures de matériel supplémentaire de haute qualité et contacter directement les enseignants pour résoudre vos questions”

Le programme comprend, dans son corps enseignant, des professionnels du secteur qui apportent à cette formation l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus de grandes sociétés et d'universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, le professionnel bénéficiera d'un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire qu'il se formera dans un environnement simulé qui lui permettra d'apprendre en immersion et de s'entraîner dans des situations réelles.

La conception de ce programme est axée sur l'Apprentissage par les Problèmes, grâce auquel le professionnel doit essayer de résoudre les différentes situations de la pratique professionnelle qui se présentent tout au long du programme. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Grâce à TECH, vous maîtriserez l'importance des micro-organismes pendant le séchage et augmenterez vos compétences en tant que professionnel du vin expérimenté.

Obtenez toutes les connaissances nécessaires pour sélectionner les bois les plus adaptés à la production de vins spécifiques.



02 Objectifs

Ce Diplôme en Élevage et Vieillessement des Vins a été conçu pour que les ingénieurs viticulteurs et autres professionnels intéressés puissent s'épanouir autour des apports aromatiques du fût de chêne dans le vin. TECH y parvient grâce à la simulation de situations réelles, qui prépareront les étudiants à les appliquer dans la pratique. Il s'agit d'un programme d'une grande flexibilité, puisque les spécialistes pourront acquérir des connaissances à tout moment et en tout lieu, conformément à la modalité 100% en ligne utilisée par TECH.



“

L'objectif de TECH est que vous épanouissiez le vôtre, perfectionniez vos compétences et actualisiez vos connaissances sur la morphologie et l'anatomie du chêne”



Objectifs généraux

- ◆ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
- ◆ Enseigner à l'étudiant l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
- ◆ Inculquer le besoin de protection de l'environnement à partir de la durabilité
- ◆ Justifier l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de vinification que dans le produit final
- ◆ Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels et les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
- ◆ Apporter des connaissances pour la production de vins blancs
- ◆ Déterminer le large éventail des possibilités existantes afin qu'il permette de choisir les procédés les plus adaptés à un terroir, un cépage et un style de vin spécifique
- ◆ Développer au maximum l'œnologie la plus avant-gardiste afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité
- ◆ Transformer l'étudiant en expert en production de vin rouge
- ◆ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins effervescents
- ◆ Examiner les éléments viticoles qui affectent la production
- ◆ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition : Préparation des vins pour la consommation
- ◆ Établir l'importance de la production pour ce groupe de grands vins
- ◆ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux dans le cadre de notre culture
- ◆ Approfondir les connaissances sur la clarification et l'élimination des différents composants pouvant déprécier le vin
- ◆ Développer les connaissances en matière de fabrication d'un tonneau
- ◆ Présenter l'importance de la torréfaction des tonneaux
- ◆ Plonger dans l'analyse sensorielle du vin. Aspects à évaluer et comment le réaliser
- ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin



Objectifs spécifiques

- ◆ Être capable d'identifier et de connaître les différentes étapes de la fabrication d'un tonneau
- ◆ Illustrer les éléments de différenciation entre différents fabricants
- ◆ Savoir que la barrique a non seulement des apports aromatiques, mais est un élément de stabilisation des vins
- ◆ Analyser la composition du chêne
- ◆ Déterminer la différence entre le chêne français, américain et d'Europe de l'Est
- ◆ Examiner les phénomènes d'interaction entre le tonneau de chêne et le vin
- ◆ Justifier l'importance des ellagitanins
- ◆ Être capable de comprendre la notion de grain

“

Inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat et découvrez les procédés de fabrication des couvercles de fûts fondamentaux dans le vieillissement du vin”

03

Direction de la formation

TECH s'est tourné vers une équipe de professionnels expérimentés en Œnologie et ils sont en charge de l'enseignement du diplôme. Grâce à leur apport, les étudiants disposeront non seulement de connaissances théoriques, mais pourront également acquérir les clés des actions des professionnels du vrai vin. De cette manière, le suivi des étudiants sera effectué de manière exhaustive, pour atteindre les objectifs du diplôme et les leurs, en leur offrant des avantages et des alternatives dans la production de vin de leur entreprise.



“

TECH vous apporte des connaissances à travers les expériences professionnelles des enseignants qui enseignent ce diplôme. Inscrivez-vous maintenant et profitez-en!”

Direction



Mme Clavero Arranz, Ana

- ◆ Directrice générale du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ◆ Directrice financière du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ◆ Cheffe de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ◆ Technicienne en Administration à Bodegas Convento San Francisco
- ◆ Diplômée en Administration et Gestion des Entreprises de l'Université de Valladolid
- ◆ Master en Gestion financière de l'ESIC
- ◆ Coach exécutive par ICF
- ◆ Programme d'Immersion Numérique pour CEOS (ICEX)
- ◆ Programme de Perfectionnement des Cadres Supérieurs par IESE

Professeurs

Mme Masa Guerra, Rocío

- ◆ Œnologue à Bodegas Protos
- ◆ Œnologue adjointe à Bodegas Matarromera
- ◆ Responsable de la réception des raisins à la Bodega Emilio Moro
- ◆ Responsable de la qualité au BRC et œnologue à Viñedos Real Rubio
- ◆ Assistante d'Œnologie à la Bodega Solar Viejo
- ◆ Gestionnaire de Caves et de Vignobles à Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Assistante en Œnologie et technicienne de laboratoire à la Bodega El Soto
- ◆ Diplômée en Œnologie de École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia
- ◆ MBA en Gestion d'Entreprises Vitivinicoles de l'École d'Affaires de la Chambre de Commerce de Valladolid

Mme Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Assistante en Œnologie chez Viña Buena
- ◆ Œnologue chez Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Assistante en Œnologie chez Viña Cancura
- ◆ Caviste à Vitalpe
- ◆ Formatrice œnologue au Business Development Institute
- ◆ Œnologue et guide du Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ◆ Superviseur du Conseil Supérieur D.O. Ribera du Duero
- ◆ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid



04

Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Élevage et Vieillessement des Vins a été détaillé par des experts en Viticulture, qui transmettront leurs connaissances à travers un contenu audiovisuel facile à assimiler qui les préparera à une action réelle en milieu de travail à travers la simulation de cas. Ces professionnels partageront toutes leurs connaissances vinicoles par le biais de documents audiovisuels, avec un format théorique-pratique qui permettra d'adapter le rythme d'étude à chaque étudiant. De plus, TECH applique la méthodologie de *Relearning*, pour dispenser les étudiants de longues heures de mémorisation et leur permettre d'assimiler tous les contenus de manière progressive et simple.





“

Inscrivez-vous dès maintenant pour découvrir la cinétique de libération des tanins du tonneau au fil du temps”

Module 1. Importance des tonneaux de chêne dans le processus de vieillissement des vins

- 1.1. Importance du chêne dans la fabrication des tonneaux
 - 1.1.1. Utilisation des tonneaux. Histoire
 - 1.1.2. Connaissance du bois de tonnellerie
 - 1.1.3. Utilisation des tonneaux dans les vins blancs secs
 - 1.1.4. Utilisation des tonneaux dans les vins encre
- 1.2. Le Chêne
 - 1.2.1. Morphologie et anatomie
 - 1.2.2. Différenciation botanique et origines
 - 1.2.3. Notion de grain et porosité
- 1.3. Sélection de bois
 - 1.3.1. Sélection en forêt
 - 1.3.2. Sélection à la scierie
 - 1.3.3. Sélection dans la tonnellerie
- 1.4. Séchage et Maturation du bois
 - 1.4.1. Séchage du bois
 - 1.4.2. Maturation de bois
 - 1.4.3. Importance des micro-organismes pendant le séchage
- 1.5. Fabrication des tonneaux
 - 1.5.1. La transformation des douelles
 - 1.5.2. L'assemblage des douelles
 - 1.5.3. Le grillage du tonneau
 - 1.5.4. La fabrication des couvercles de tonneaux
 - 1.5.5. Finition du tonneau
- 1.6. Apports aromatiques des tonneaux de chêne
 - 1.6.1. Apports aromatiques du chêne français
 - 1.6.2. Apports aromatiques du chêne américain
 - 1.6.3. Apports aromatiques du chêne d'Europe de l'Est



- 1.7. Le tanin du chêne
 - 1.7.1. Les élagitannines
 - 1.7.2. Intérêt œnologique
 - 1.7.3. Importance du tanin dans la structure du vin
 - 1.7.4. Cinétique de la libération des tanins du tonneau au cours du temps
- 1.8. Le tonneau, un récipient imperméable et poreux
 - 1.8.1. Imperméabilité du tonneau
 - 1.8.2. La porosité du tonneau
 - 1.8.3. Importance du tonneau dans le processus de vieillissement
- 1.9. Le bon usage des tonneaux de chêne
 - 1.9.1. Réception des nouveaux tonneaux
 - 1.9.2. L'entretien des tonneaux dans le temps
 - 1.9.3. Réparation des fuites
- 1.10. La seconde vie du tonneau de chêne
 - 1.10.1. L'intérêt du tonneau d'occasion
 - 1.10.2. Utilisation du tonneau d'occasion pour les spiritueux
 - 1.10.3. Alternatives à l'utilisation œnologique

“

Un diplôme conçu pour les professionnels comme vous, qui souhaitent perfectionner leurs compétences dans un domaine industriel en constante évolution technologique”

05

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: **le Relearning**.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le **New England Journal of Medicine**.





“

Découvrez Relearning, un système qui renonce à l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui exigent la mémorisation”

Étude de Cas pour mettre en contexte tout le contenu

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”



Vous bénéficierez d'un système d'apprentissage basé sur la répétition, avec un enseignement naturel et progressif sur l'ensemble du cursus.



L'étudiant apprendra, par des activités collaboratives et des cas réels, à résoudre des situations complexes dans des environnements commerciaux réels.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Cette formation TECH est un programme d'enseignement intensif, créé de toutes pièces, qui propose les défis et les décisions les plus exigeants dans ce domaine, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et professionnelle la plus actuelle.

“

Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière”

La méthode des cas a été le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures facultés du monde. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des études de cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe 8 éléments didactiques différents dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

En 2019, nous avons obtenu les meilleurs résultats d'apprentissage de toutes les universités en ligne du monde.

À TECH, vous apprenez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre université est la seule université autorisée à utiliser cette méthode qui a fait ses preuves. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.



Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). Par conséquent, chacun de ces éléments est combiné de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

À partir des dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.



Ce programme offre le support matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



Pratiques en compétences et aptitudes

Les étudiants réaliseront des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Des activités pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et aptitudes qu'un spécialiste doit développer dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la scène internationale.



Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



06 Diplôme

Le Certificat en Élevage et Vieillesse des Vins garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Certificat délivré par TECH Université Technologique.



“

Terminez ce programme avec succès et recevez votre diplôme sans avoir à vous soucier des déplacements ou des formalités administratives”

Ce **Certificat en Élevage et Vieillessement des Vins** contient le programme le plus complet et actualisé du marché.

Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier* avec accusé de réception son diplôme de **Certificat** délivrée par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Élevage et Vieillessement des Vins**

Heures Officielles: **150 h**.





Certificat
Élevage et Vieillessement
des Vins

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Élevage et Vieillessement des Vins

