

Certificat

Œnotechnique et Stabilisation
des Vins



Certificat

Oenotechnique et Stabilisation des Vins

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

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ingenierie/cours/oenotechnique-stabilisation-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

Dans l'élaboration du vin et son résultat final, la présence de micro-organismes et leur influence nutritionnelle sur le produit seront déterminantes. La grave intrusion qui existe dans ce secteur oblige les entreprises à rechercher intensivement des spécialistes possédant des qualifications exhaustives dans le domaine vitivinicole et au courant de toutes les dernières évolutions dans ce domaine. Tout cela, pour promouvoir un processus minutieux qui dépend de la coordination de nombreuses procédures, notamment dans la stabilisation de la matière, la filtration et la clarification des vins de tous types. C'est pour cette raison que TECH propose un programme intensif qui approfondit, entre autres, les instabilités du vin causées par les métaux et la prévention de la croissance et l'élimination des bactéries, levures et moisissures. Un programme qui, grâce à sa modalité 100% en ligne, s'adapte à la situation personnelle et professionnelle des étudiants.



“

*Avec ce Certificat vous maîtriserez
la stabilisation microbiologique du
vin en seulement 6 semaines”*

La composition chimique des vins va influencer directement leurs propriétés organoleptiques. Lors de sa préparation, les spécialistes sont confrontés aux menaces naturelles provenant des micro-organismes latents présents dans le produit issu de la croissance de la vigne. Il est donc essentiel que les professionnels dédiés à ce domaine puissent contrôler la stabilisation et la croissance des bactéries telles que les champignons ou les moisissures qui affectent la production.

C'est pourquoi TECH propose une qualification exhaustive concernant la clarification des vins rouges, blancs et rosés, leur filtration, la stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin, ainsi que du tartrate de calcium, des colorants et de l'instabilité qu'ils peuvent provoquer des métaux. Un programme 100% en ligne qui vise à atteindre les étudiants avec du matériel audiovisuel dynamique et avec une modalité numérique qui ouvre des possibilités en termes d'horaires et de déplacements et est compatible avec le reste des activités de la vie quotidienne du spécialiste, comme son activité professionnelle.

Les diplômés en Ingénierie et autres professionnels intéressés qui s'inscrivent au programme recevront un enseignement selon une méthodologie de *Relearning*, qui leur évitera de longues heures d'études et leur permettra d'assimiler les concepts de manière simple et progressive. De plus, TECH bénéficie du soutien d'une équipe de professionnels qui possèdent une vaste expérience dans le secteur vin vigne et que les étudiants peuvent contacter par le biais d'un canal de communication direct pour résoudre leurs doutes. Il s'agit d'unifier tous les outils dont dispose TECH pour proposer un titre aussi rigoureux qu'efficace.

Ce **Certificat en Œnotechnique et Stabilisation des Vins** contient le programme académique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ 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 ils sont conçus fournissent des informations sanitaires 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



Inscrivez-vous maintenant pour appliquer avec succès le Polyaspartate de potassium et stabiliser les composants du vin que vous traitez”

“

Vous souhaitez vous plonger dans la clarification et la stabilisation des vins? Rejoignez TECH dès maintenant pour intervenir avec précision, grâce à ce Certificat”

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.

Sur le Campus Virtuel, vous aurez accès à 150 heures de matériel supplémentaire de haute qualité et vous pourrez contacter directement les enseignants pour répondre à toutes vos questions.

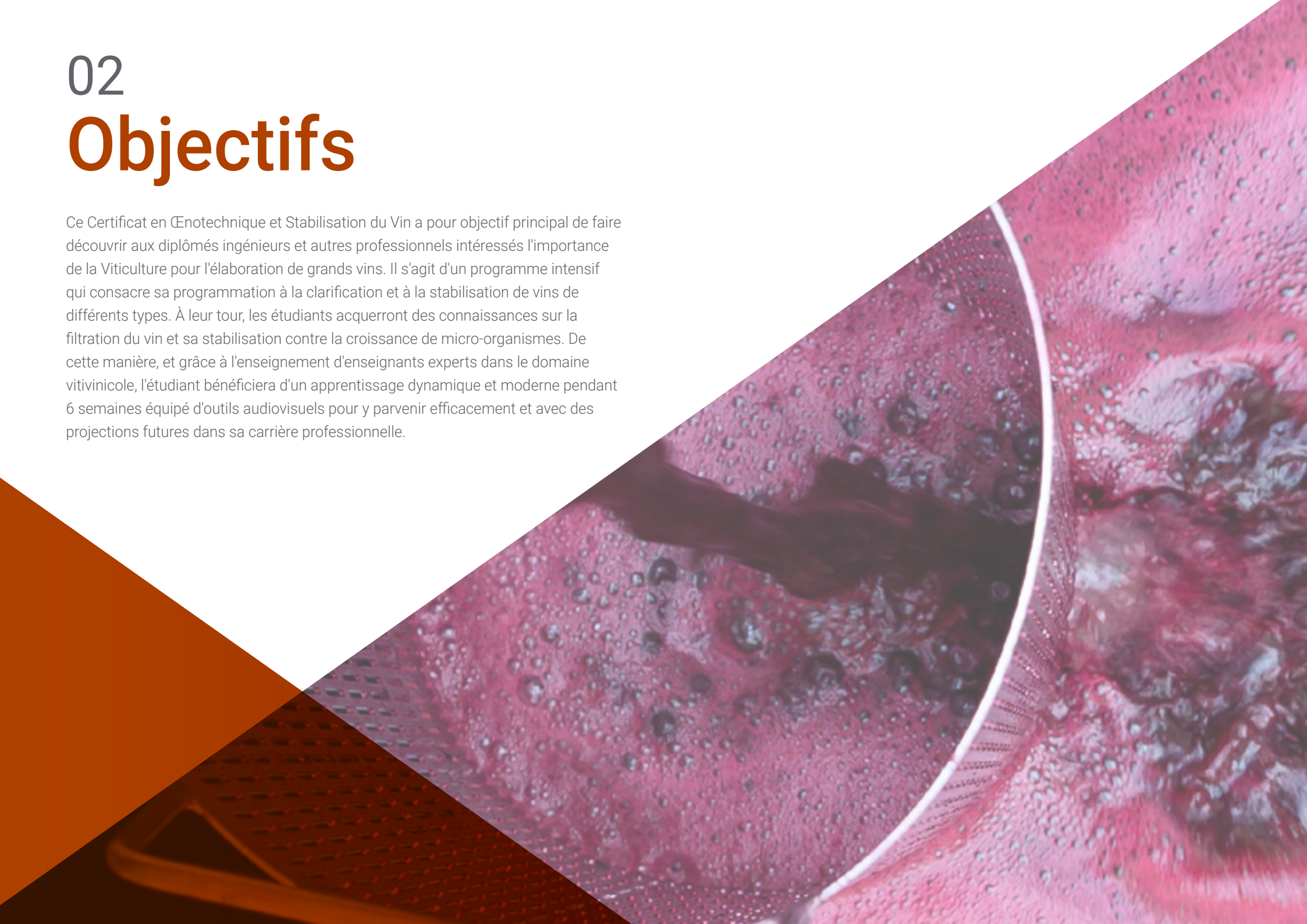
L'industrie vitivinicole a besoin de professionnels comme vous, intéressés à éliminer le calcium du vin et à améliorer le produit final.



02

Objectifs

Ce Certificat en Œnoteknik et Stabilisation du Vin a pour objectif principal de faire découvrir aux diplômés ingénieurs et autres professionnels intéressés l'importance de la Viticulture pour l'élaboration de grands vins. Il s'agit d'un programme intensif qui consacre sa programmation à la clarification et à la stabilisation de vins de différents types. À leur tour, les étudiants acquerront des connaissances sur la filtration du vin et sa stabilisation contre la croissance de micro-organismes. De cette manière, et grâce à l'enseignement d'enseignants experts dans le domaine vitivinicole, l'étudiant bénéficiera d'un apprentissage dynamique et moderne pendant 6 semaines équipé d'outils audiovisuels pour y parvenir efficacement et avec des projections futures dans sa carrière professionnelle.



“

N'attendez plus pour atteindre vos objectifs, ce diplôme vous offre toutes les connaissances nécessaires pour vous distinguer sur le marché du travail et vous lancer dans la filtration du vin"



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 un problème organoleptique (gustatif, aromatique ou visuel) et de le corriger au moyen des différents types de clarification
- ◆ Donner des exemples pratiques et visuels permettant d'identifier les différentes instabilités ou problèmes pouvant survenir dans un vin
- ◆ Déterminer des solutions pour éviter les problèmes d'instabilité physico-chimique et microbiologique du vin
- ◆ Éviter les mauvaises pratiques dans l'utilisation des agents de collage
- ◆ Promouvoir la connaissance des micro-organismes qui altèrent le vin et comment éviter leur développement
- ◆ Analyser les méthodes de filtration avant la stabilisation du vin et être capable de choisir celle(s) la(les) plus appropriée(s) en fonction des objectifs à atteindre
- ◆ Sensibiliser les étudiants à l'importance de la stabilisation afin d'éviter des problèmes avec le produit final ou sa dépréciation sur le marché
- ◆ Encourager l'intérêt de l'étudiant pour l'utilisation de produits écologiques et non allergènes (agents de collage). Ainsi que le choix de méthodes de stabilisation moins énergivores



Inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat et bénéficiez d'un enseignement exhaustif qui consacre une partie au traitement à froid des vins et à l'osmose inverse"

03

Direction de la formation

TECH s'est tourné vers des experts en Ingénierie Œnologique pour partager leurs connaissances théoriques et pratiques à travers ce Certificat. De plus, cette équipe pédagogique s'est chargée de développer le contenu qui apparaît dans le diplôme et qui sera utile au spécialiste pour ses travaux pratiques dans le domaine du vin. À leur tour, les étudiants pourront contacter les enseignants via un canal de communication direct, le Campus Virtuel, grâce auquel ils pourront résoudre toutes leurs questions sur le sujet.



“

Allez-vous manquer l'occasion de rencontrer des experts prestigieux de votre secteur? Ouvrez les portes de votre avenir avec l'aide du groupe pédagogique que TECH a soigneusement sélectionné”

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

M. Sáez Carretero, Jorge

- ◆ Responsable de l'Administration de Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsable de la Viticulture à Bodegas Cepa 21
- ◆ Gestionnaire de la Viticulture chez GIVITI
- ◆ Diplômé en ingénierie et Science Agronomique de l'Université Polytechnique de Madrid
- ◆ Master en Viticulture et Oenologie de l'Université Polytechnique de Madrid
- ◆ Accrédité en tant que Conseiller en Gestion Intégrée des Organismes Nuisibles
- ◆ Accrédité en tant que Conseiller du Registre Officiel des Producteurs et Exploitants de Moyens de Défense Phytosanitaire



04

Structure et contenu

Le syllabus de ce Certificat en Œnotechnique et Stabilisation de Vins en a été élaboré conjointement avec des professionnels travaillant dans le secteur Chimique en matière la Viticulture. Grâce à leur contribution et à l'incorporation d'outils théoriques et pratiques, l'étudiant pourra compléter le diplôme avec toutes les facilités et garanties pour acquérir toutes les connaissances de manière simple. Tout cela vise à enseigner aux étudiants leur pratique professionnelle afin qu'ils soient capables de connaître les conditions viticoles et œnologiques qui favorisent le développement microbien et de les recréer artificiellement. De même, la méthodologie de *Relearning* appliquée par TECH dispense l'étudiant des heures de mémorisation courantes dans les programmes orthodoxes. Dans ce cas, l'assimilation du contenu sera simple et sera assurée par des experts en la matière.





“

Vous êtes à un clic de rejoindre un programme moderne et digital destiné aux professionnels éveillés comme vous”

Module 1. Clarification et stabilisation des vins

- 1.1. Clarification des vins rouges
 - 1.1.1. Clarification des tanins, élimination de la dureté et de l'amertume
 - 1.1.2. Clarification des matières colorantes (anthocyanes)
 - 1.1.3. Remplacement des agents de collage allergènes dans les vins rouges
 - 1.1.4. Clarification spécifique pour l'élimination des micro-organismes
- 1.2. Clarification des vins blancs et rosés
 - 1.2.1. Élimination des protéines du vin
 - 1.2.2. Élimination des polyphénols oxydables
 - 1.2.3. Remplacement des agents de collage allergènes dans les vins blancs et rosés
 - 1.2.4. Collage pour l'élimination des micro-organismes. Prévention de la fermentation malolactique
- 1.3. Filtration des vins
 - 1.3.1. Influence de la turbidité sur la stabilisation du vin
 - 1.3.2. Filtration en profondeur ou par adsorption: filtration sur terre et filtration sur plaque
 - 1.3.3. Filtration tangentielle
 - 1.3.4. Filtration directe sur membrane
 - 1.3.5. Autres méthodes de nettoyage des vins après collage: centrifugeuse, décanteur, flottation
- 1.4. Stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin
 - 1.4.1. Origine du potassium dans le raisin et le vin
 - 1.4.2. Échange de cations
 - 1.4.3. Traitement des vins par le froid
 - 1.4.4. Osmose inverse
 - 1.4.5. Utilisation de polyaspartate de potassium
 - 1.4.6. Carboxyméthylcellulose et acide métatartrique
- 1.5. Stabilisation du tartrate de calcium
 - 1.5.1. Origine du Calcium dans le raisin et le vin
 - 1.5.2. Facteurs influençant la formation de cristaux de tartrate de calcium
 - 1.5.3. Élimination du calcium du vin





- 1.6. Instabilité causée par les métaux
 - 1.6.1. Faillite ferreuse
 - 1.6.2. Faillite cuivrique
 - 1.6.3. Autres instabilités physico-chimiques
- 1.7. Stabilisation microbiologique du vin
 - 1.7.1. Micro-organismes pouvant se développer dans le vin et leur origine
 - 1.7.2. Conditions viticoles et œnologiques favorisant la croissance microbienne
 - 1.7.3. Prévention de la croissance microbienne
- 1.8. Prévention de la croissance et élimination des bactéries
 - 1.8.1. Bactéries de l'acide acétique
 - 1.8.2. Oenococcus oeni
 - 1.8.3. Autres bactéries lactiques: Lactobacillus et Pediococcus
- 1.9. Prévention de la croissance et élimination des levures et des moisissures
 - 1.9.1. Bretanomyces
 - 1.9.2. Saccharomyces cerevisiae
 - 1.9.3. Levures apiculées
 - 1.9.4. Moisissures

“ Rejoignez les dernières avancées du secteur vitivinicole grâce à une formation avec laquelle vous maîtriserez la prévention de la croissance et l'élimination des levures et des moisissures ”

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 Œnoteknikue et Stabilisation 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 Œnotechnique et Stabilisation 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 Œnotechnique et Stabilisation des Vins**

Heures Officielles: **150 h**.





Certificat

Œnotechnique et Stabilisation
des Vins

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

Certificat

Oenotechnie et Stabilisation des Vins