

Certificat

Production de Vins Blancs



**tech** université  
technologique

## Certificat

### Production de Vins Blancs

- » 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/production-vins-blancs](http://www.techtitute.com/fr/ingenierie/cours/production-vins-blancs)

# 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

Les processus que subissent les vins blancs jusqu'à leur élaboration finale vont de l'égrappage, du foulage, du pressurage, de la fermentation alcoolique et malolactique, ainsi que de la macération, facultative selon le vin produit. Et le fait est que la préparation est si minutieuse que tout changement pourrait gâcher le produit final, voire l'améliorer. Des ingénieurs dédiés à l'œnologie travaillent sur cette dernière problématique, à travers une introduction aux principaux styles de production. Les entreprises vitivinicoles actuelles misent sur la technologie et l'intelligence artificielle pour contrôler les températures, les fermentations et le vieillissement des vins blancs. Tenant compte de cette réalité, TECH a développé un programme qui approfondit les processus de production du vin blanc pour accroître et mettre à jour les connaissances des professionnels qui souhaitent rejoindre ce secteur. Tout cela à travers une qualification 100% en ligne, qui offre toutes les facilités pour votre étude.



“

*Il couvre la cuvaison et les types de cuves et de réipients pour la fermentation des vins blancs en seulement 6 semaines académiques”*

Le vin blanc a le vent en poupe auprès des consommateurs. Cette réalité a conduit à l'apparition de nouveaux blancs et de meilleurs types qui satisfont l'acheteur. En ce sens, la variété de vin blanc n'a pas été reléguée uniquement à l'association avec les fruits de mer, comme c'était le cas il y a quelques années, mais il est maintenant courant de le boire à tous les types de repas et de réunions sociales. En fonction du raisin cultivé, on obtient différents types de vin, bien que les nouvelles technologies jouent un rôle décisif dans le résultat final.

Pour cette raison, et en réponse à la forte demande du marché en général, tant de la part des entreprises qui ont besoin d'experts que de l'augmentation de la consommation de ce type de variante, TECH a conçu un Certificat destiné aux ingénieurs et aux autres professionnels intéressés par le développement des vins blancs. En suivant ce programme, les étudiants seront en mesure de transférer respectueusement l'expression d'un cépage ou d'un terroir au vin, d'approfondir les caractéristiques différentielles des processus de vinification des vins blancs et d'établir les nouvelles tendances dans la production de ce type de vin.

Tout cela sera possible grâce à la modalité 100% en ligne qui facilite l'adaptation de l'étude aux besoins personnels et professionnels des étudiants. De plus, la méthode d'apprentissage du Relearning garantit l'assimilation des contenus de manière progressive et constante, afin de réduire les longues heures de mémorisation, grâce à des supports audiovisuels de différents formats et à des contenus additionnels qui rendent le sujet dynamique. En même temps, la présence d'experts dans le domaine pour guider les étudiants dans leurs études sera optimale pour l'application pratique des connaissances par les spécialistes inscrits.

Ce **Certificat en Production de Vins Blancs** 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 l'innovation 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



*N'attendez plus, démarquez-vous des autres ingénieurs sur le marché du travail en vous plongeant dans les soins du vignoble pour la vinification"*

“

*Avec ce programme, vous obtiendrez toutes les connaissances nécessaires pour réaliser un processus de vinification qui vous permettra de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases du vin blanc choisi”*

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 par un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

*Vous ne maîtrisez pas encore le processus de nettoyage du vin blanc ? Participez à la gestion du vin grâce aux connaissances théoriques et pratiques fournies par TECH.*

*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.*



# 02

## Objectifs

Ce Certificat en production de Vins Blancs vise à élargir et à mettre à jour les connaissances des ingénieurs, entre autres professionnels intéressés, afin qu'ils maîtrisent les principaux cépages blancs et les styles de vins de diverses régions du monde. À son tour, le programme étudie la réception des raisins blancs, les paramètres de maturation, le processus de pré-fermentation et toutes les procédures clés dans l'élaboration du produit. De cette manière, les étudiants acquerront les concepts nécessaires pour se tenir au courant des tendances de consommation et seront à la hauteur des exigences du secteur actuel.







“

*L'objectif de TECH est de vous aider à vous réaliser professionnellement. Découvrez les nouvelles techniques de vieillissement des vins blancs et projetez votre carrière vers la durabilité agricole"*



## 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

---

- ◆ Approfondir les caractéristiques différentielles des processus de vinification des vins blancs.
- ◆ Développer les connaissances œnologiques qui permettront de prendre les meilleures décisions aux différents stades du vin blanc choisi.
- ◆ Transférer avec respect l'expression d'un cépage ou d'un terroir dans le vin.
- ◆ Souligner l'importance de l'entretien du vignoble dans la vinification.
- ◆ Déterminer les processus de nettoyage des vins blancs
- ◆ Établir les nouvelles tendances dans la production du vin blanc

“

*Inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat et apprenez l'importance de l'entretien des vignobles pour la fabrication du vin"*

03

# Direction de la formation

TECH a fait appel à des spécialistes de la Viticulture qui ont des années d'expérience dans le secteur et qui ont promu leurs propres projets. Le corps enseignant permettra aux étudiants d'acquérir des connaissances théoriques, ainsi que des conseils sur la manière d'agir professionnellement dans le cadre du développement de leur entreprise. De plus, les spécialistes disposeront d'une voie de communication directe avec le corps enseignant et grâce à laquelle ils pourront résoudre tous leurs doutes concernant le programme. Tout cela grâce à un système pédagogique innovant et les nombreuses ressources, ainsi que la flexibilité, dont ont besoin les experts les plus exigeants.



“

*Vous n'êtes qu'à un clic de rejoindre une expérience académique unique avec les meilleurs professionnels de la Viticulture"*

## Direction



### Mme Clavero Arranz, Ana

- ♦ Directrice générale du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ♦ Directrice financière du Groupe Bodegas Emilio Moro
- ♦ Chef 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

## Enseignants

### 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

### M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ Assistant œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ Responsable de laboratoire à Viñas del Jaro
- ♦ Œnologue adjoint à Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Diplômé en Œnologie de l'Université de Valladolid.



# 04

## Structure et contenu

La structure de ce Certificat en production de Vins Blancs a été conçue en collaboration avec l'équipe de conférenciers experts dans le domaine vitivinicole. En fait, cette caractéristique s'ajoute à toutes les facilités académiques offertes par TECH, telles que la modalité 100 % en ligne. Tout cela permet de suivre le programme de n'importe où et à n'importe quel moment, sans avoir à se priver d'autres activités. Par ailleurs, les étudiants travailleront dès le premier module avec la méthodologie *Relearning*, qui facilitera l'assimilation du syllabus, sans recourir à de longues heures de mémorisation.







“

*Analyser les stratégies utilisées par les experts dans les processus de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs et proposer de nouvelles alternatives plus efficaces”*

## Module 1. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- 1.1. Cépages blancs et styles de vin
  - 1.1.1. Principales variétés de la Péninsule Ibérique
  - 1.1.2. Principales variétés de France
  - 1.1.3. Principales variétés d'Italie
  - 1.1.4. Principales variétés d'Amérique du Sud
  - 1.1.5. Principales variétés d'Amérique du Nord
  - 1.1.6. Principales variétés d'Afrique du Sud
  - 1.1.7. Principales variétés d'Australie et de Nouvelle-Zélande
  - 1.1.8. Introduction aux principaux modes de transformation
- 1.2. Paramètres de maturation des raisins blancs
  - 1.2.1. Indices de maturité
  - 1.2.2. Maturité et moment idéal pour la récolte
  - 1.2.3. Critères de qualité pour la réception des raisins blancs
- 1.3. Réception des raisins blancs
  - 1.3.1. Récolte et réception au domaine viticole
  - 1.3.2. Egrappage et foulage
  - 1.3.3. Macération et pressurage
- 1.4. Procédés de préfermentation
  - 1.4.1. Protection du moût contre l'oxydation
  - 1.4.2. Soutirage des moûts et clarification
  - 1.4.3. Corrections des moûts
- 1.5. Fermentation alcoolique des vins blancs
  - 1.5.1. Cuvaion et types de cuves et de récipients de fermentation
  - 1.5.2. Ensemencement des levures de vin, pieds de cuve et fermentations spontanées.
  - 1.5.3. Alimentation en azote et aération du moût





- 1.6. Contrôle de températures
  - 1.6.1. Contrôle de la température de fermentation
  - 1.6.2. Contrôle analytique et suivi de la fermentation alcoolique
  - 1.6.3. Contrôle et suivi de la fin de la fermentation alcoolique
- 1.7. Autres fermentations et élevage des vins blancs
  - 1.7.1. Fermentation malolactique
  - 1.7.2. Élevage sur lies
  - 1.7.3. Fermentation et/ou élevage en barriques
- 1.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs
  - 1.8.1. Processus de clarification
  - 1.8.2. Processus de stabilisation
  - 1.8.3. Procédés de filtration
- 1.9. Mise en bouteille
  - 1.9.1. Contrôle des paramètres analytiques avant la mise en bouteille
  - 1.9.2. Contrôle des paramètres lors de l'embouteillage du vin blanc
  - 1.9.3. Bouchon de liège et bouchons alternatifs pour le vin blanc
- 1.10. Fermentations spéciales
  - 1.10.1. Vins de glace
  - 1.10.2. Fermentation avec les peaux
  - 1.10.3. Vins orange

“

*Un Certificat qui vous donnera les clés de la Viticulture pour orienter votre carrière professionnelle vers la production de vins blancs et de vins orange”*

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 Production de Vins Blancs 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 Production de Vins Blancs** 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 Production de Vins Blancs**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 semaines**



\*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.

future  
santé confiance personnes  
éducation information tuteurs  
garantie accréditation enseignement  
institutions technologie apprentissage  
communauté engagement  
service personnalisé innovation  
connaissance présent qualité  
en ligne formation  
développement institutions  
classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

## Certificat

### Production de Vins Blancs

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

# Certificat en Production de Vins Blancs

