

Certificat

Production de Vins Mousseux





**tech** université  
technologique

## Certificat

### Production de Vins Mousseux

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

# 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

Le résultat final d'un vin sera conditionné par les procédures de sa production. Dans le cas des vins effervescents, le gaz présent dans le produit est obtenu grâce à plusieurs méthodes de production combinées. D'une part, la fermentation alcoolique de base et d'autre part, la fermentation qui fait intervenir du dioxyde de carbone pour l'apparition des bulles. Cela signifie que le vin mousseux est considéré comme l'un de ceux qui nécessitent le plus de techniques et l'un des plus complexes à élaborer. Le vigneron intéressé par ce type de vin doit avoir une solide maîtrise des cépages et de l'élevage, ainsi que des méthodes de production et des principes physiques, rhéologiques et dynamiques en bulle. TECH répond à ce besoin avec un Certificat rigoureux 100% en ligne, afin que les spécialistes soient capables, entre autres, de maîtriser les contrôles d'affinage et les paramètres analytiques.





“

*Avec ce Certificat vous connaîtrez parfaitement la réception, le pressurage et l'élaboration du vin de base en seulement 6 semaines"*

Le vin mousseux est sans aucun doute l'un de ceux qui nécessitent le plus de techniques de production. Et l'obtention de l'effet gazeux de la bulle dépend des niveaux de sucre, de la quantité de dioxyde de carbone dissoute dans le vin et de la pression à laquelle il est dissous. Selon la méthode utilisée pour atteindre cette pression, des différences se créeront dans le résultat final, mais aussi dans les coûts de production des vins effervescents naturels. C'est pour cette raison que cette industrie fait de plus en plus appel à des spécialistes maîtrisant la gazéification du vin et capables de réduire au maximum les coûts, tout en optimisant la qualité du vin et sa satisfaction en tant que produit.

Pour parfaire les compétences des diplômés ingénieurs dans le domaine œnologique, TECH a développé une licence qui approfondit la définition, la typologie et la réglementation des vins mousseux. Il s'agit d'un programme dont l'objectif principal est de mettre à jour les connaissances des professionnels, afin qu'ils puissent optimiser les méthodes de production et la bulle dans la production de vins mousseux. Tout cela, grâce à l'apprentissage proposé par les professionnels expérimentés que TECH a sélectionnés pour développer le contenu du programme et transmettre son contenu aux étudiants. En outre, ils disposeront d'un canal de communication direct par lequel ils pourront résoudre toutes leurs questions sur le sujet afin de s'assurer qu'ils sont correctement instruits.

D'autre part, TECH applique la méthodologie innovante du *Relearning* dans le but de dispenser les étudiants de longues heures de mémorisation et de permettre l'assimilation progressive et simple des contenus. L'Université Technologique y parvient en incorporant du matériel théorique et complémentaire tel que: des résumés vidéo, des activités et des simulations de cas, entre autres, et en pariant sur un enseignement 100% en ligne qui dispose de tous les outils et installations pour se spécialiser en viticulture à travers une étude approuvée par professionnels.

Ce **Certificat en Production de Vins Mousseux** 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 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



*Inscrivez-vous dès maintenant pour découvrir la méthode traditionnelle, Transfert et Charmat d'élaboration des vins mousseux"*

“

*La seconde fermentation est essentielle pour les vins effervescents. Obtenez toutes les connaissances dans sa préparation grâce à TECH”*

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.

*Participez à l'amélioration du produit de votre entreprise grâce à l'intégration de nouvelles méthodes de gazéification.*

*Grâce à TECH, vous maîtriserez la réception et le pressurage du vin afin d'optimiser la production de vins effervescents avec des garanties.*



# 02

## Objectifs

Ce Certificat en Production de Vins Mousseux a été conçu pour que les ingénieurs vitivinicoles et autres professionnels intéressés par la gazéification du vin puissent se développer autour des procédés de production les plus innovants. TECH y parvient grâce à l'incorporation de simulations réelles dans le programme, ce qui garantira que les étudiants sont pleinement préparés 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, selon leurs possibilités, grâce à la modalité 100% en ligne utilisée par TECH.





“

*Vous souhaitez vous démarquer des autres chercheurs par vos connaissances? Mettez-les à jour avec TECH et vous pourrez maîtriser, entre autres, la carbonatation des vins”*



## 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 de concevoir conceptuellement, techniquement et sensoriellement la production de vins mousseux depuis la sélection des variétés jusqu'à la mise en bouteille finale
- ◆ Différencier les cépages ayant un potentiel pour la production de vins effervescents
- ◆ Évaluer l'impact qualitatif du vignoble sur le vin
- ◆ Examiner la diversité des techniques et les types de vins qui en résultent
- ◆ Développer des connaissances techniques en production qui permettent de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases du vin mousseux
- ◆ Évaluer les possibilités qualitatives maximales des différentes techniques
- ◆ Connaître les processus technologiques
- ◆ Découvrez les nouvelles tendances en matière de vins mousseux



*Inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat pour élargir vos compétences et devenir un professionnel beaucoup plus compétitif sur le marché du travail"*

# 03

## Direction de la formation

TECH a fait appel à une équipe d'enseignants spécialisé dans l'Ingénierie Agricole pour transmettre toutes les clés d'une industrie croissante et hautement compétitive. Grâce à leur vaste expérience dans le secteur, les enseignants garantissent l'instruction correcte des étudiants de manière simple et rapide, par le biais d'une orientation qui ne leur offre pas seulement des connaissances théoriques, mais qui leur donne les clés pour agir dans la pratique. Ainsi, les étudiants disposent de professionnels prestigieux qui les guideront à tout moment pour acquérir les compétences essentielles à l'expédition et à la perfection du vin mousseux.





“

*Rapprochez-vous des tendances des zones agricoles du monde entier et découvrez des variantes comme le Crémant de France des meilleurs experts en viticulture”*

## 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
- ◆ Licence 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 Martínez Corrales, Alba

- ◆ Œnologue spécialisée en Communication pour le Leadership
- ◆ Ouvrière viticole chez Bodega Agrícola Riova
- ◆ Œnologue chez Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Contrôleur du Conseil de Régulation Appellation d'Origine Rueda
- ◆ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie Agricole et Agroalimentaire de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisation en Communication pour le Leadership par Best Coaching School



# 04

## Structure et contenu

Le programme de ce Certificat en Production de Vins Mousseux a été détaillé par des experts du domaine vitivinicole, qui transmettront leurs connaissances à travers un contenu audiovisuel facile à assimiler et qui préparera les étudiants à une action réelle dans le monde du travail. De plus, ces professionnels partageront toutes leurs connaissances en vinification des vins effervescents à travers du matériel audiovisuel, avec un format théorico-pratique qui permettra d'adapter le rythme d'étude à chaque spécialiste. 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.





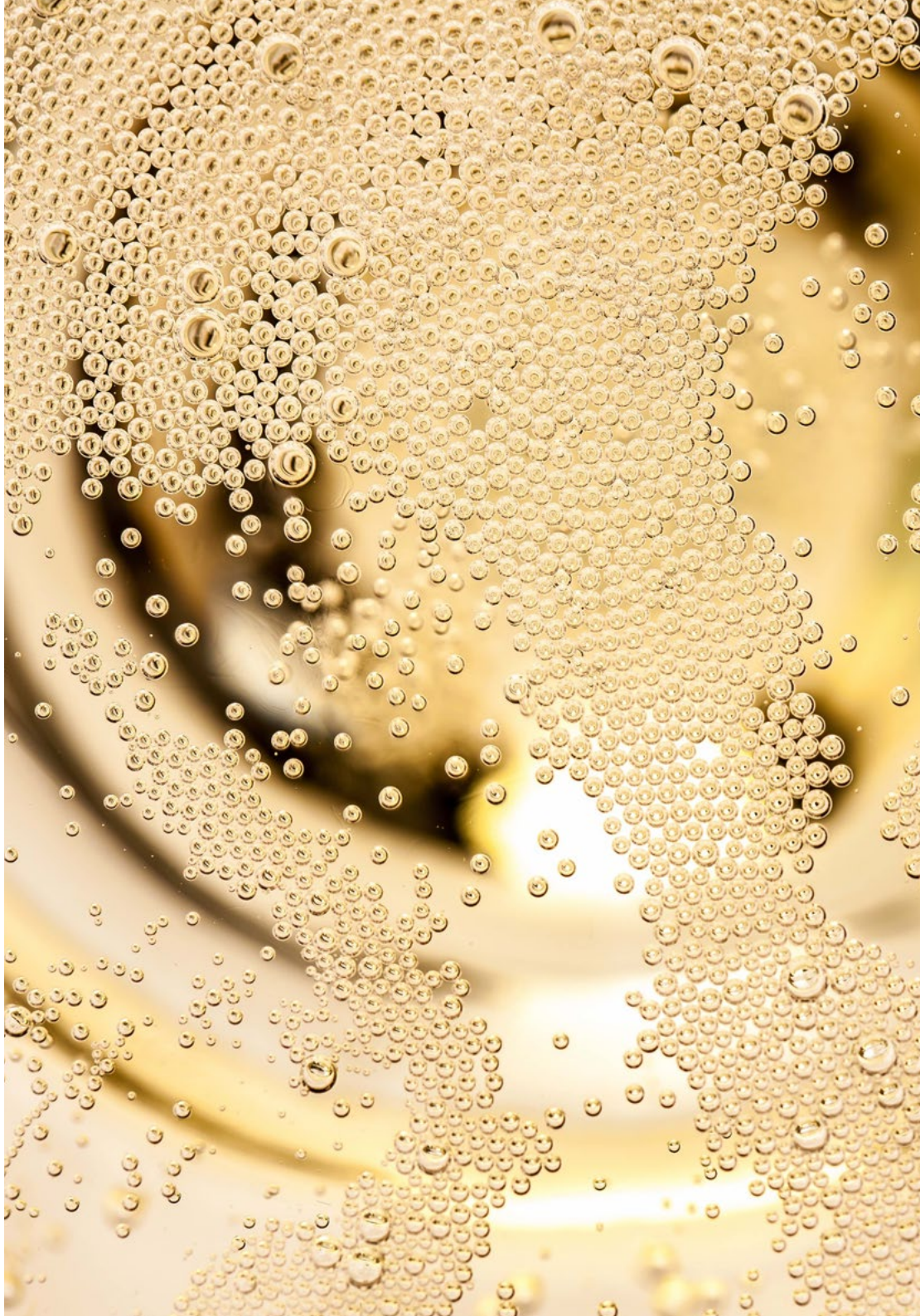


“

*Apprenez les tenants et les aboutissants des vendanges autour des vins effervescents pour pouvoir proposer un service de qualité”*

## Module 1. Vinification des vins effervescents

- 1.1. Vins effervescents: définition, typologie et réglementation
  - 1.1.1. Vins mousseux
  - 1.1.2. Types de vins mousseux
  - 1.1.3. Règlements OIV, règlements européens, autres réglementations
- 1.2. Variétés, maturation et récolte
  - 1.2.1. Variétés internationales
  - 1.2.2. Types de vins mousseux et leurs variétés
  - 1.2.3. Contrôles d'affinage et paramètres analytiques
  - 1.2.4. Le millésime
- 1.3. La réception, le pressurage et l'élaboration du vin de base
  - 1.3.1. Réception et pressage
  - 1.3.2. La qualité du moût et sa clarification
  - 1.3.3. La vinification du vin de base
  - 1.3.4. La préparation du vin de base
- 1.4. Méthodes de production et la bulle
  - 1.4.1. Méthodes de production
  - 1.4.2. Les intrants secs
  - 1.4.3. Principes physiques, rhéologiques et dynamiques
  - 1.4.4. La bulle dans le verre
- 1.5. Méthode traditionnelle
  - 1.5.1. Le pied de cuve
  - 1.5.2. Le tirage
  - 1.5.3. Rime ou élevage
  - 1.5.4. L'expédition
- 1.6. Méthode charmat, grand basso ou autoclave
  - 1.6.1. Types de vins et qualités
  - 1.6.2. Le vin de base
  - 1.6.3. Le pied de cuve et tirage
  - 1.6.4. Clarification, stabilisation, expédition et mise en bouteille



- 1.7. Fermentations ancestrales
  - 1.7.1. La fermentation du vin de base et sa préparation
  - 1.7.2. La deuxième fermentation
  - 1.7.3. L'expédition
- 1.8. Gazéification du vin
  - 1.8.1. Le vin de base
  - 1.8.2. La carbonatation
  - 1.8.3. Fonctionnement des machines à gazéification
- 1.9. Zones productives mondiales. méthodes de production
  - 1.9.1. France. L'origine. Champagne, Crémant, Pétillant
  - 1.9.2. Italie Les maîtres de la Méthode autoclave. Prosecco, Asti, Franciacorta
  - 1.9.3. Espagne. La méthode traditionnelle sous le climat méditerranéen. Le Cava
  - 1.9.4. Reste du monde. Variété et innovation
- 1.10. L'expédition et la dégustation
  - 1.10.1. La dernière touche: Importance du liquide d'expédition
  - 1.10.2. Les bases et le vocabulaire de la dégustation
  - 1.10.3. La mise en scène avec le consommateur

“

*Un diplôme conçu pour les professionnels comme vous, qui vont plus loin et souhaitent intégrer de nouvelles stratégies technologiques dans la production du vin"*

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 Mousseux vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire 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 Mousseux** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal\* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré 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 Mousseux**

N° d'heures officielles: **150 h.**



\*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 information

connaissance présent qualité

en ligne formation

développement institutions

classe virtuelle langues

**tech** université  
technologique

## Certificat

### Production de Vins Mousseux

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

# Certificat

## Production de Vins Mousseux