

# Mastère Spécialisé

## Œnologie



**tech** université  
technologique

## Mastère Spécialisé Œnologie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/ingenierie/master/master-oenologie](http://www.techtitute.com/fr/ingenierie/master/master-oenologie)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Compétences

---

*page 16*

04

Direction de la formation

---

*page 18*

05

Structure et contenu

---

*page 22*

06

Méthodologie

---

*page 28*

07

Diplôme

---

*page 36*

# 01

# Présentation

L'évolution de la science et de la technologie a donné naissance à une nouvelle industrie biologique. Dans le secteur du vin, la mécanisation a été fondamentale pour appliquer l'utilisation de pressoirs à axe vertical et horizontal et d'autres nouvelles techniques, qui favorisent la conservation des vins, accélèrent leur production et, en outre, ont permis un embouteillage systématique qui ne nécessite pas de travail manuel. Dans cette réalité, l'ingénieur expert en Œnologie trouve des possibilités de travail avantageuses, car la production de vin envisage déjà la fermentation avec l'IA, l'emballage durable et la surveillance des vignobles avec des drones. C'est pourquoi TECH a conçu un programme 100% en ligne pour offrir à ses étudiants une mise à jour exhaustive des connaissances en viticulture et de ses nouvelles méthodes.



“

*Grâce à ce Mastère Spécialisé, vous analyserez le nouveau paradigme œnologique et comment les projets scientifiques et technologiques peuvent l'influencer"*

De nos jours, les ressources limitées sont une préoccupation majeure pour les industries et les citoyens eux-mêmes en tant que consommateurs. C'est pourquoi de nouvelles alternatives sont apparues dans des cas tels que le manque de sol, qui sont résolus par l'ingénierie et se traduisent par l'agriculture verticale. Cette avancée, ainsi que d'autres, a été rendue possible grâce à des études menées dans l'industrie agroalimentaire. Conscient de la participation active de cette production à l'ensemble de l'activité économique, le secteur des entreprises s'est engagé dans la recherche.

Il s'agit d'un secteur qui a connu une forte croissance ces dernières années et avec lequel les professionnels ont trouvé des solutions aux problèmes environnementaux, de production et d'alimentation. La forte interrelation entre l'industrie alimentaire et les autres secteurs fait qu'il est essentiel d'adapter ce domaine aux futures tendances durables. C'est pourquoi l'industrie du vin a cherché à automatiser ses processus afin d'accélérer la production qui prend du temps dans le cadre de la vinification traditionnelle. C'est précisément là qu'interviennent les ingénieurs et leurs compétences dans les *Technologies de l'Idiogramme*, le développement d'emballages plus respectueux de l'environnement et même des outils innovants tels que la sono-densitométrie, qui permet de suivre la fermentation du vin depuis l'intérieur des fûts.

Compte tenu de la forte demande de professionnels hautement qualifiés dans le domaine de la technologie agroalimentaire, TECH a mis au point un diplôme qui aborde des aspects tels que la thermodynamique, les processus de fermentation, le vieillissement et l'affinage, entre autres. Il s'agit d'un programme 100% en ligne grâce auquel les étudiants acquièrent des connaissances approfondies sur les techniques d'analyse des paramètres du vin et la manipulation des machines viticoles, depuis n'importe quel endroit du monde. Une expérience unique, avec des experts en Œnologie qui enseignent l'ensemble du programme à des spécialistes. En outre, ils recevront du matériel théorique et pratique pendant les 12 mois de qualification, de sorte qu'à l'issue des études, ils maîtriseront toutes les techniques de stabilisation et de clarification des vins et seront en mesure d'entrer dans le monde passionnant de l'œnologie.

Ce **Mastère Spécialisé en Œnologie** contient le programme le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ Le développement d'études de cas présentées par des experts dans le domaine de l'Ingénierie Œnologique et de la Viticulture
- ♦ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ♦ Exercices pratiques permettant de réaliser le processus d'auto-évaluation afin d'améliorer l'apprentissage
- ♦ Il met l'accent sur les méthodologies innovantes
- ♦ Cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- ♦ La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



*Orientez votre carrière vers les nouvelles technologies de production et de conservation du vin agricole afin de rationaliser les services de votre organisation et de maximiser vos profits"*

“

*Avec TECH, vous approfondirez le paradigme du vin et serez en mesure de produire différents types de vins à l'aide de techniques efficaces qui garantissent un produit de la plus haute qualité”*

Le corps enseignant du programme englobe des spécialistes réputés dans le domaine et qui apportent à ce programme l'expérience de leur travail, ainsi que des spécialistes reconnus dans de grandes sociétés et des universités prestigieuses.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel, ainsi, ils se formeront dans un environnement simulé qui leur 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.

*Tentez votre chance dans l'industrie agroalimentaire et découvrez comment vos propres projets d'ingénierie peuvent soutenir son développement aujourd'hui et à l'avenir.*

*Participez à l'évolution de la production agricole et acquérez des compétences étendues en matière de protection de l'environnement sur la base de la durabilité.*



# 02

## Objectifs

L'objectif principal de ce Mastère Spécialisé en Œnologie est d'élargir et d'actualiser les connaissances des diplômés en ingénierie et autres professionnels intéressés par le secteur vitivinicole à partir d'une approche technique et biologique. En suivant ce programme, les étudiants acquerront toutes les compétences nécessaires pour travailler dans une cave et développer leur profession dans n'importe quelle région du monde, tant sur le plan œnologique que dans les domaines du marketing, de la distribution et de la gestion des caves.



“

*Vous souhaitez en savoir plus sur l'analyse sensorielle du vin? N'attendez plus, atteignez vos objectifs dès maintenant avec un diplôme 100% en ligne, sans horaires fixes ni déplacements"*



## Objectifs généraux

---

- ◆ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
- ◆ Découvrir l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
- ◆ Inculquer la nécessité de protéger l'environnement sur la base de la durabilité
- ◆ Étayer l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de la vinification que dans le produit final
- ◆ Examiner les micro-organismes associés au processus de vinification, leurs besoins nutritionnels, les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
- ◆ Fournir des connaissances pour la production de vins blancs
- ◆ Déterminer le large éventail des possibilités existantes afin de choisir les procédés les plus appropriés pour un terroir, un cépage et un style de vin donnés
- ◆ Développer au maximum l'œnologie la plus avancée afin que l'étudiant puisse élaborer des vins blancs de la plus haute qualité
- ◆ Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges
- ◆ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins mousseux
- ◆ Examiner les éléments viticoles qui ont un impact sur la vinification
- ◆ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition: Préparation des vins pour la consommation
- ◆ Établir l'importance de la vinification pour ce groupe de grands vins
- ◆ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux en tant que partie intégrante de notre culture
- ◆ Approfondir les connaissances sur le collage et l'élimination des différents composants qui peuvent déprécier le vin
- ◆ Approfondir la connaissance de la fabrication d'un fût
- ◆ Présenter l'importance de la chauffe des fûts
- ◆ Approfondir l'analyse sensorielle du vin Aspects à évaluer et comment le faire
- ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin





## Objectifs spécifiques

---

### Module 1. Viticulture

- ◆ Approfondir les connaissances en matière de gestion des exploitations viticoles
- ◆ Développer la connaissance du terroir en tant qu'élément fondamental de l'expressivité des vins
- ◆ Traiter la santé de la vigne de manière respectueuse
- ◆ Transmettre l'importance des soins de santé de la vigne
- ◆ Éviter les mauvaises pratiques dans la gestion des cultures
- ◆ Encourager l'intérêt de l'étudiant pour l'utilisation de produits biologiques
- ◆ Gérer correctement les coûts et les revenus d'un vignoble

### Module 2. Composés du Raisin et du Vin. Techniques d'Analyse

- ◆ Examiner les bases de la chimie générale, inorganique et organique et leurs applications dans le processus de vinification
- ◆ Être capable d'organiser et de contrôler la transformation du raisin en vin en fonction du type de produit à élaborer
- ◆ Être capable d'utiliser les connaissances acquises sur la composition du raisin et du vin et leur évolution pour prendre des décisions en matière de pratiques et de traitements œnologiques
- ◆ Être capable de choisir et d'effectuer les analyses nécessaires au contrôle des matières premières, des produits œnologiques, des produits intermédiaires du processus de vinification et des produits finaux
- ◆ Découvrir de nouvelles possibilités analytiques pour acquérir une connaissance approfondie de la composition chimique des raisins et du vin

### Module 3. Microbiologie Œnologique

- ◆ Acquérir une connaissance globale de la microbiologie œnologique
- ◆ Analyser les défauts du vin et les attribuer correctement à chaque groupe microbien
- ◆ Comprendre le concept de stabilité microbiologique et être conscient des problèmes associés aux différents types de vin et des écarts qu'ils peuvent présenter en fonction du moment de la vinification
- ◆ Examiner le mécanisme d'action des composés antimicrobiens et la manière de contrôler les micro-organismes d'altération
- ◆ Développer de bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection dans la cave
- ◆ Établir des méthodes de comptage des micro-organismes et d'identification microscopique de chaque groupe microbien

### Module 4. Vinification des Vins Blancs et Rosés

- ◆ Approfondir les caractéristiques différenciatrices 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 en matière de vinification des vins blancs

### Module 5. Vinification des Vins Rouges

- ◆ Approfondir la connaissance des particularités des différents cépages rouges
- ◆ Développer les connaissances en matière de gestion d'une cave produisant des vins rouges
- ◆ Approfondir les processus biologiques impliqués dans la fermentation des vins rouges
- ◆ Analyser en détail chaque étape de la vinification
- ◆ Éviter les mauvaises pratiques œnologiques
- ◆ Développer en profondeur l'importance de l'élevage en fûts de chêne
- ◆ Gérer correctement l'utilisation des produits œnologiques

### Module 6. Vinification des Vins Mousseux

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



### Module 7. Vinification des Vins de Liqueur, des Vins Doux Naturels, des Vins à Pourriture Noble et des Vins de Voile

- ◆ Approfondir la connaissance de la catégorie des vins de spécialité
- ◆ Déterminer chacune des typologies et la classification des vins qui la composent
- ◆ Transmettre une partie de notre culture et de notre patrimoine qui rendent ces vins uniques et non reproductibles et qui sont associés à un climat, à des sols, à des cépages et à des processus de vinification qui ont leur propre personnalité
- ◆ Présenter chacun des différents vins et leur zone d'origine
- ◆ Encourager l'intérêt de l'étudiant à identifier chaque vin différent
- ◆ Démontrer qu'une connaissance approfondie des vins Spéciaux permet d'établir un lien culturel et patrimonial
- ◆ Susciter un intérêt suffisant pour les vins de production spéciale

### Module 8. Clarifier et Stabilisation des Vins

- ◆ 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

### Module 9. Importance du Fût de Chêne dans le Vieillessement des Vins

- ◆ Pouvoir identifier et comprendre les différentes étapes de la fabrication d'un fût
- ◆ Illustrer les éléments de différenciation entre les différents fabricants
- ◆ Prendre conscience que le fût n'est pas seulement un apport aromatique, mais est aussi un élément de stabilisation des vins
- ◆ Analyser la composition du chêne
- ◆ Déterminer la différence entre le chêne français, le chêne américain et le chêne d'Europe de l'Est
- ◆ Examiner les phénomènes d'interaction entre le fût de chêne et le vin
- ◆ Comprendre l'importance des ellagitanins
- ◆ Être capable de comprendre le concept de grain

### Module 10. Analyse Sensorielle et Altérations Organoleptiques des vins

- ◆ Reconnaître les principaux composés du vin et leur influence organoleptique
- ◆ Savoir évaluer visuellement, olfactivement et gustativement tous les types de vins (secs, doux, pétillants, etc.)
- ◆ Déterminer la température à laquelle un vin doit être conservé et servi, ainsi que, l'opportunité ou non de décanter le vin
- ◆ Éviter la production de vins au goût herbacé en déterminant le moment optimal de la récolte et en éliminant les composés verts de la grappe de raisin
- ◆ Examiner les altérations physico-chimiques des vins, leur origine et comment les prévenir
- ◆ Savoir contrôler la quantité d'oxygène que l'on ajoute au vin au cours des différents processus de vinification et pendant la production Apprendre à éviter l'évolution accélérée des vins
- ◆ Prévenir la formation d'odeurs de soufre ou de réduction, dont certaines se forment pendant le séjour du vin en bouteille
- ◆ Identifier les différentes altérations sensorielles d'un vin dues aux micro-organismes Savoir quand elles peuvent se produire et comment les corriger
- ◆ Encourager l'utilisation de méthodes de conservation écologiques et non allergènes, en essayant de réduire les doses de dioxyde de soufre dans les vins

# 03

## Compétences

Ce Mastère Spécialisé a été élaboré en collaboration avec une équipe d'experts qui approuvent son contenu et seront chargés de transmettre les connaissances aux étudiants. En outre, son programme a été distribué de manière à ce que la matière soit suivie par les spécialistes, ce qui ne dépend pas d'horaires préétablis ou de longues heures de mémorisation. Ces caractéristiques, associées à la simulation de cas et à l'expérience des enseignants, permettront aux étudiants de distinguer chacun des profils aromatiques des différents cépages, ainsi que les caractéristiques organoleptiques des différentes techniques de vinification, parmi de nombreuses autres compétences qu'ils acquerront en suivant ce programme.





“

*Vous ne connaissez toujours pas l'importance de l'ouillage des fûts? Ce diplôme vous permettra de vous plonger dans l'ensemble du cadre scientifique qui englobe la viticulture et ses processus de vinification"*



## Compétences générales

---

- ◆ Déterminer les composés du raisin et du vin
- ◆ Établir les techniques analytiques utilisées en œnologie pour déterminer la composition du raisin et du vin
- ◆ Comprendre que le vin est un écosystème dynamique où coexistent différents types de micro-organismes, tous les changements produits au cours du processus déterminant la dominance d'un groupe ou d'un autre
- ◆ Analyser les risques associés à la contamination par différents groupes de micro-organismes
- ◆ Établir les points de contrôle critiques lors de la fermentation, de l'élevage et du vieillissement des vins rouges
- ◆ Mettre en évidence l'importance de l'œnologie en tant que paramètre fondamental de la qualité
- ◆ Développer les possibilités d'élevage et de vieillissement Le coupage ou l'assemblage final
- ◆ Compiler les dernières innovations dans le domaine de la production et de la commercialisation des vins mousseux
- ◆ Identifier et quantifier les instabilités d'un vin
- ◆ Déterminer comment corriger les instabilités, dans le but d'éviter les défauts et les précipités dans le vin final
- ◆ Examiner l'intérêt de l'élevage des vins en fûts
- ◆ Analyser l'origine des altérations sensorielles, ainsi que leurs méthodes de correction et de prévention





## Compétences spécifiques

---

- ♦ Examiner la succession des micro-organismes au cours du processus de vinification, identifier les micro-organismes qui dominent les différentes étapes de la vinification
- ♦ Analyser le Traitement du raisin à la bouteille au cours du processus de vinification
- ♦ Établir les Techniques de vinification: traditionnelles, ancestrales, charmat-autoclave et autres méthodologies utilisées
- ♦ Aborder les éléments complémentaires que sont les bouteilles, les capsules, les bouchons et les machines spécifiques
- ♦ Établir les éléments de base de la dégustation des vins mousseux
- ♦ Déterminer les différentes typologies de la catégorie des Vins Spéciaux Vins de Liqueur
- ♦ Déterminer l'impact du séchage du bois dans la fabrication du fût



*Devenez un expert dans l'identification des erreurs dans la production du vin afin de déterminer avec toutes les garanties les instabilités et les altérations du produit final"*

# 04

## Direction de la formation

TECH a fait appel à une équipe d'enseignants spécialisés dans le domaine du vin pour composer les 10 modules de ce diplôme et pour enseigner la matière en se concentrant sur l'apprentissage correct des étudiants. Il s'agit d'un groupe d'experts soigneusement sélectionnés, comprenant des directeurs techniques, des biologistes, des PDG, des techniciens de laboratoire et des docteurs en Ingénierie Agricole. Tout cela offre aux étudiants non seulement un contenu théorique, mais aussi un apprentissage basé sur l'expérience des spécialistes eux-mêmes, avec lesquels les étudiants peuvent entrer en contact par un canal de communication direct pour résoudre tous leurs doutes concernant le programme d'études.





“

*Augmentez vos compétences avec le soutien d'une équipe professionnelle avec laquelle vous pouvez discuter de tous les aspects du sujet et même résoudre des simulations de cas réels dans le Campus Virtuel"*

## Direction



### Mme Clavero Arranz, Ana

- ◆ Directrice générale de Bodegas Cepa 21
- ◆ 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
- ◆ Licence 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

### 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

### Mme Martínez Corrales, Alba

- ◆ Œnologue spécialisée dans la Communication pour le Leadership
- ◆ Ouvrière viticole à la Bodega Agrícola Riova
- ◆ Œnologue à Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Responsable du Conseil Régulateur de l'Appellation d'Origine Rueda
- ◆ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialisation en Communication pour le Leadership par Best Coaching School

### **Mme Arranz Núñez, Beatriz**

- ◆ Œnologue à Viñas del Jaro
- ◆ Œnologue adjointe à Viña Buena
- ◆ Œnologue à Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Œnologue Adjointe à Viña Cancura
- ◆ Ouvrière de cave chez Vitalpe
- ◆ Formatrice en Œnologie à l'Institut de Développement de l'Entreprise
- ◆ Œnologue et guide au Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ◆ Responsable du Conseil Supérieur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero
- ◆ Licence en Œnologie de l'Université de Valladolid

### **Mme Molina González, Silvia**

- ◆ Responsable des opérations de Bodegas Cepa 21
- ◆ Responsable technique de Bodegas Cepa 21
- ◆ Œnologue à Bodegas Emilio Moro
- ◆ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour New Line Events
- ◆ Hôtesse d'accueil d'événements et de promotions commerciales pour l'agence Proderreg
- ◆ Diplôme en Œnologie et en Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialité en Leadership et Travail d'Équipe à l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agricole de Palencia

### **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
- ◆ Diplôme en Œnologie de l'Université de Valladolid

### **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
- ◆ Assistant de 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

# 05

## Structure et contenu

Le contenu de ce programme a été soigneusement conçu par une équipe de professionnels qui ont apporté leurs connaissances en Ingénierie Agricole et en Microbiologie. Grâce à leur collaboration, l'étudiant comprendra le sujet d'une manière simple et agile. Une étude qui développe, d'un point de vue pratique, la production de vins secs, de vins doux, de vins issus de raisins atteints de pourriture noble, de pacifiés, de gel, de fermentation avec voile, de rouges crianza, de macérations carboniques et de vins mousseux. En outre, TECH applique la méthodologie innovante *Relearning*, afin que les étudiants n'aient pas à consacrer de longues heures à la mémorisation du diplôme et qu'ils puissent assimiler le contenu progressivement, sans avoir à renoncer à d'autres aspects de leur vie.



“

*Un programme développé par des experts en viticulture qui vous donnera les clés pour comprendre la taille, l'entretien du sol et les machines spécifiques à l'environnement du vignoble"*

### Module 1. Viticulture

- 1.1. Préparation de la plantation
- 1.2. Choix correct des porte-greffes
- 1.3. La taille
- 1.4. Entretien du sol
- 1.5. Lutte rationnelle contre les parasites et les maladies
- 1.6. Gestion de l'irrigation
- 1.7. Opérations vertes
- 1.8. La maturation et les vendanges
- 1.9. Notions de physiologie de la vigne
- 1.10. Régions viticoles du monde

### Module 2. Composés du raisin et du vin. Techniques d'analyse

- 2.1. Composants du raisin et leur répartition dans la grappe
- 2.2. Composition chimique du moût et du vin
- 2.3. Les acides organiques
- 2.4. Les polyphénols
- 2.5. Les sucres
- 2.6. Les composés azotés
- 2.7. Arômes et autres composés volatils
- 2.8. Les enzymes
- 2.9. Analyse œnologique classique
- 2.10. Analyse œnologique avancée

### Module 3. Microbiologie œnologique

- 3.1. Levures
- 3.2. Bactéries lactiques
- 3.3. Bactéries de l'acide acétique
- 3.4. Champignons et autres micro-organismes
- 3.5. Écologie microbienne pendant la vinification
- 3.6. Importance de la fermentation malolactique (FML)
- 3.7. Modifications du vin
- 3.8. Contrôle de la croissance des micro-organismes
- 3.9. Nettoyage biologique et désinfection de l'entrepôt
- 3.10. Analyse microbiologique du vin





#### Module 4. Vinification des vins blancs et rosés

- 4.1. Variétés des cépages blancs et styles de vin
- 4.2. Paramètres de maturation des raisins blancs
- 4.3. Réception des raisins blancs
- 4.4. Actions préfermentaires
- 4.5. Fermentation alcoolique des vins blancs
- 4.6. Contrôle de températures
- 4.7. Autres fermentations et vieillissement des vins blancs
- 4.8. Procédés de clarification, de stabilisation et de filtration des vins blancs
- 4.9. Mise en bouteille
- 4.10. Fermentations spéciales

#### Module 5. Vinification des vins rouges

- 5.1. Variétés de raisins rouges
- 5.2. Paramètres de maturation des raisins rouges
- 5.3. Réception des raisins rouges
- 5.4. Fermentation alcoolique des vins rouges
- 5.5. Fin de la fermentation alcoolique
- 5.6. La fermentation malolactique
- 5.7. Le vieillissement des vins rouges
- 5.8. Mise en bouteille des vins rouges
- 5.9. Les processus de vieillissement en bouteilles
- 5.10. Fermentations spéciales

#### Module 6. Vinification des vins mousseux

- 6.1. Les vins mousseux: définition, typologie et réglementation
- 6.2. Variétés de raisin, maturation et vendanges
- 6.3. La réception, le pressurage et l'élaboration de la cuvée
- 6.4. Méthodes de production et la bulle
- 6.5. Méthode traditionnelle
- 6.6. Méthode Charmat, Big Bass ou autoclave
- 6.7. Fermentations anciennes
- 6.8. Gazéification des vins
- 6.9. Zones de production mondiales. méthodes de production
- 6.10. L'expédition et la dégustation

### Module 7. Vinification des vins de liqueur, des vins doux naturels, des vins à pourriture noble et des vins de voile

- 7.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production
- 7.2. Vinification des vins de liqueur: vins fortifiés. paramètres de maturation du raisin
- 7.3. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. processus de vinification: le vin fortifié
- 7.4. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. procédés de vinification: vieillissement
- 7.5. Vins de voile: variétés et zones de production
- 7.6. Vins doux naturels: variétés et zones de production
- 7.7. Vins doux naturels: paramètres de maturation du raisin
- 7.8. Vins doux naturels: procédés de production
- 7.9. Autres vins doux: vins doux naturels. La pourriture noble
- 7.10. Autres vins doux: vins doux naturels: vins de vendange tardive

### Module 8. Clarifier et Stabilisation des Vins

- 8.1. Clarification des vins rouges
- 8.2. Clarification des vins blancs et des vins rosés
- 8.3. Filtration des vins
- 8.4. Stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin
- 8.5. Stabilisation du tartrate de calcium
- 8.6. Stabilisation des matières colorantes dans les vins rouges
- 8.7. Instabilité causée par les métaux
- 8.8. Stabilisation microbiologique du vin
- 8.9. Prévention de la croissance et élimination des bactéries
- 8.10. Prévention de la croissance et élimination des levures et des moisissures

### Module 9. Importance du fût de chêne dans le vieillissement des vins

- 9.1. Importance du chêne pour la fabrication des fûts
- 9.2. Le chêne
- 9.3. Sélection du bois
- 9.4. Le séchage et la maturation du bois
- 9.5. Fabrication de fûts
- 9.6. Apports aromatiques des fûts de chêne
- 9.7. Le tanin du chêne
- 9.8. Le fût, un récipient imperméable et poreux
- 9.9. Le bon usage des fûts de chêne
- 9.10. La seconde vie du fût de chêne



**Module 10.** Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins

- 10.1. Composition chimique du vin et répercussions organoleptiques
- 10.2. Procédure d'analyse sensorielle des vins
- 10.3. Modifications de la phase visuelle du vin
- 10.4. Modifications organoleptiques dues aux raisins
- 10.5. Modifications dues aux composés soufrés du vin et à leur réduction
- 10.6. Modifications oxydatives du vin
- 10.7. Modifications dues aux levures
- 10.8. Modifications du vin liées aux champignons et à certains composés volatils
- 10.9. Modifications du vin dues aux bactéries lactiques
- 10.10. Modifications dues aux bactéries acétiques

“

*Un programme conçu pour des professionnels comme vous, qui cherchent à développer l'industrie du vin avec les processus les plus efficaces pour des résultats efficaces”*



06

# 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.



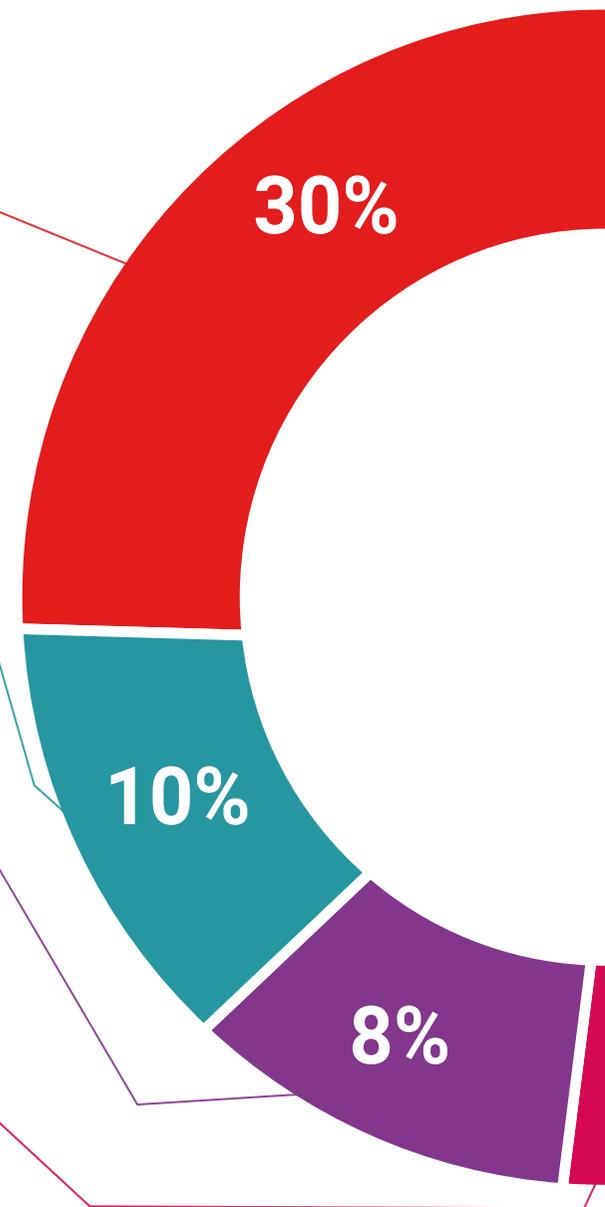
#### Pratiques en compétences et aptitudes

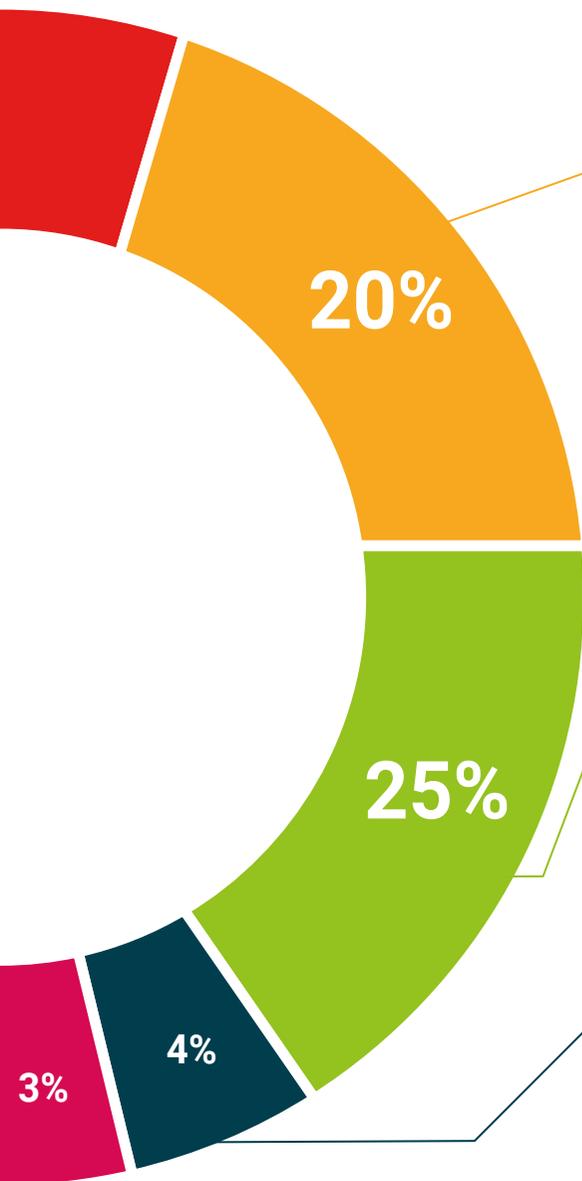
Les étudiants réaliseront des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Des activités pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et aptitudes qu'un spécialiste doit développer dans le cadre de la mondialisation dans laquelle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



# 07 Diplôme

Le Mastère Spécialisé en Œnologie garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé délivré par TECH Université Technologique.



“

*Terminez ce programme avec succès et obtenez votre diplôme universitaire sans avoir à vous déplacer ou à passer par des procédures fastidieuses"*

Ce **Mastère Spécialisé en Œnologie** contient le programme le plus complet et le plus actualisé du marché.

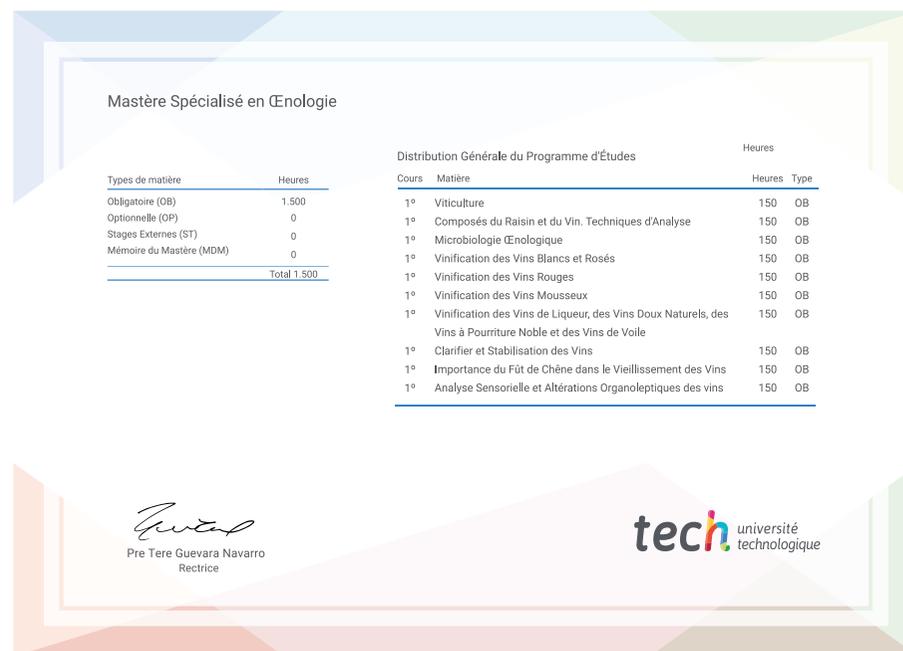
Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier\* avec accusé de réception son diplôme de **Mastère Spécialisé** délivrée par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Mastère Spécialisé en Œnologie**

Modalité: **en ligne**

Durée: **12 mois**



\*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

## Mastère Spécialisé Œnologie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

# Mastère Spécialisé

## Œnologie

