

# Certificat

œnologie et Stabilisation  
du Vin





## Certificat

### œnologie et Stabilisation du Vin

- » 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/nutrition/cours/enotechnie-stabilisation-vins](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/enotechnie-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

Les micro-organismes jouent un rôle fondamental dans la vinification. Leur équilibre sera responsable de l'obtention d'un résultat ou d'un autre, en fonction de l'intérêt et du type de vin souhaité. Loin de penser que les altérations produites par ces agents dans la composition du vin sont toujours négatives, la transformation du jus de raisin en vin est un processus microbiologique en soi, qui reflète la dépendance de ces acteurs. Cependant, sa stabilisation offrira également la possibilité d'élaborer un produit de qualité. C'est pourquoi, en Œnologie, il est essentiel de disposer de spécialistes en Nutrition qui possèdent les critères nécessaires pour interpréter les conséquences de leur présence à un moment donné de l'élaboration d'un vin. Pour répondre à cette demande, TECH propose un programme 100% en ligne qui permet d'approfondir l'étude de la clarification et de la stabilisation du vin, avec du matériel didactique et une méthodologie qui s'adapte aux besoins personnels et professionnels de l'étudiant.



“

*Avec ce Certificat, vous maîtriserez  
la stabilisation microbiologique du vin  
et son influence sur la coloration du  
produit en seulement 6 semaines”*

La composition chimique des vins détermine en fin de compte l'arôme, le goût et la couleur du produit. Par conséquent, l'apparition de micro-organismes dans les premières étapes de la vinification est un aspect très délicat du processus, car leur influence sur les caractéristiques du vin peut être irréversible. C'est pourquoi, ces dernières années, les études dans ce domaine se sont concentrées sur les levures de fermentation alcoolique et les bactéries malolactiques. En outre, compte tenu de la forte concurrence dans le secteur du vin, les entreprises dépendent de professionnels hautement qualifiés qui maîtrisent le contrôle, la stabilisation et le collage de différents types de vins.

C'est pourquoi TECH propose un diplôme complet d'analyse microbiologique des vins rouges, blancs et rosés et de l'œnologie en général. Le spécialiste inscrit sera ainsi en mesure d'étudier la filtration, la stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin, ainsi que le tartrate de calcium, les colorants et l'instabilité qui peut être causée par les métaux. Un programme 100% en ligne qui vise à apprendre aux étudiants à maîtriser les instabilités physico-chimiques du produit vinicole et à garantir une composition nutritionnelle beaucoup plus bénéfique pour le consommateur.

Les diplômés en Nutrition et autres professionnels intéressés par la stabilisation du vin auront donc accès à un enseignement basé sur les nouvelles technologies et proposé dans un format 100% en ligne afin d'atteindre tous les étudiants, indépendamment de leur situation géographique, de leur langue ou de leur disponibilité. TECH, en bref, offre toute la flexibilité possible aux étudiants qui pourront également profiter de ce Certificat avec un groupe d'enseignants expérimentés en Viticulture, qui leur apporteront des connaissances théoriques et pratiques.

Ce **Certificat en Œnologie et Stabilisation du Vin** contient le programme scientifique 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 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
- Leçons théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et travail de réflexion individuel
- La possibilité d'accéder aux contenus depuis tout dispositif fixe ou portable doté d'une simple connexion à internet



*Inscrivez-vous dès maintenant pour participer à un programme transcendantal qui explore les conditions viticoles et œnologiques qui favorisent le développement microbien dans le produit final"*

“

*Vous êtes fatigué des programmes orthodoxes qui ne parviennent pas à capter votre attention et limitent votre apprentissage ? Avec TECH, vous aurez à votre disposition un groupe d'enseignants qui vous guidera dans votre diplôme"*

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, 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.

*Ce diplôme vous permettra d'acquérir toutes les connaissances nécessaires pour maîtriser les instabilités physico-chimiques qui peuvent survenir dans les composants du vin.*

*Grâce au mode 100% en ligne de ce programme en Œnotechnie et Stabilisation du Vin, c'est vous qui adapterez votre rythme d'étude.*



# 02 Objectifs

L'objectif principal de ce Certificat en Œnotechnie et Stabilisation du Vin est d'initier les diplômés en Nutrition et les autres professionnels intéressés à la stabilisation et à la clarification des vins de différentes variétés. De cette manière, les étudiants acquerront des connaissances en Œnotechnie, y compris l'analyse des micro-organismes qui peuvent se développer dans le vin et leur origine. En outre, ils étudieront les méthodes de nettoyage des vins après la clarification : centrifugeuse, décanteur et flottation, entre autres. Il s'agit d'un programme intensif qui vise à améliorer les compétences des étudiants en vue d'une mise en œuvre ultérieure.





“

*N'attendez plus, atteignez vos objectifs en seulement 150 heures académiques grâce à l'apprentissage offert par ce Certificat en Œnotechnie et Stabilisation du Vin"*



## 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 la connaissance du collage et de 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

---

- ♦ 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 (clarifiants) et non allergènes Ainsi que le choix de méthodes de stabilisation moins énergivores



*Inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat et profitez d'une formation complète qui vous offre des supports théoriques et pratiques pour apprendre de manière dynamique"*

# 03

## Direction de la formation

Suivant la ligne de rigueur académique qui régit TECH, cette organisation a sélectionné un groupe d'enseignants spécialisés dans la Viticulture pour développer le contenu du programme et transmettre les connaissances théoriques et pratiques correspondantes. Ainsi, le spécialiste de la Nutrition et les Autres étudiants intéressés qui se sont inscrits au diplôme disposeront de connaissances théoriques spécifiques, mais aussi de conseils fiables grâce aux performances réelles des enseignants. En même temps, les étudiants pourront contacter les experts par un canal de communication direct, le Campus Virtuel, grâce auquel ils pourront résoudre toutes leurs questions en rapport avec le sujet.





*C'est l'occasion d'approfondir la stabilisation microbiologique du vin, grâce aux professionnels les plus prestigieux de la Viticulture"*

## 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
- ♦ 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

## 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
- ♦ Diplôme en Ingénierie et Sciences Agronomiques 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 programme de ce Certificat en Œnotechnie et Stabilisation du Vin a été conçu par une équipe de professionnels que TECH a préalablement choisis, en tenant compte de leur curriculum et de leur nature humaine. Dans le contenu, les étudiants trouveront un large éventail de connaissances sur la clarification des vins rouges, blancs et rosés, entre autres ; la stabilisation de ce produit, la filtration par adsorption ou d'autres méthodes et une section spécifique consacrée à l'instabilité causée par les métaux à laquelle le futur œnologue nutritionnel devra faire face. Tout cela est facilité par l'utilisation d'outils pédagogiques innovants tels que le système *Relearning*, qui dispense les étudiants de longues heures de mémorisation et leur permet d'assimiler les contenus de manière simple.







“

*Faites partie des professionnels d'avant-garde qui sont à la pointe de la production et de la commercialisation du vin, grâce à ce Certificat"*

## Module 1. Clarification et stabilisation du vin

- 1.1. Clarification des vins rouges
- 1.2. Clarification des vins blancs et des vins rosés
- 1.3. Filtration des vins
- 1.4. Stabilisation du bitartrate de potassium dans le vin
- 1.5. Stabilisation du tartrate de calcium
- 1.6. Stabilisation des matières colorantes dans les vins rouges
- 1.7. Instabilité causée par les métaux
- 1.8. Stabilisation microbiologique du vin
- 1.9. Prévention de la croissance et élimination des bactéries
- 1.10. Prévention de la croissance et élimination des levures et des moisissures



“

*Allez-vous rester à la traîne en ce qui concerne la qualification spécifique dans le domaine de l'œnologie ? Rejoignez TECH pour changer votre parcours professionnel et mettre à jour vos compétences autour de la valeur nutritionnelle 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: ***el Relearning***.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus, il a été considéré comme l'une des méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le ***New England Journal of Medicine***.



“

*Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle"*

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

*Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.*



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

*Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"*

#### L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.

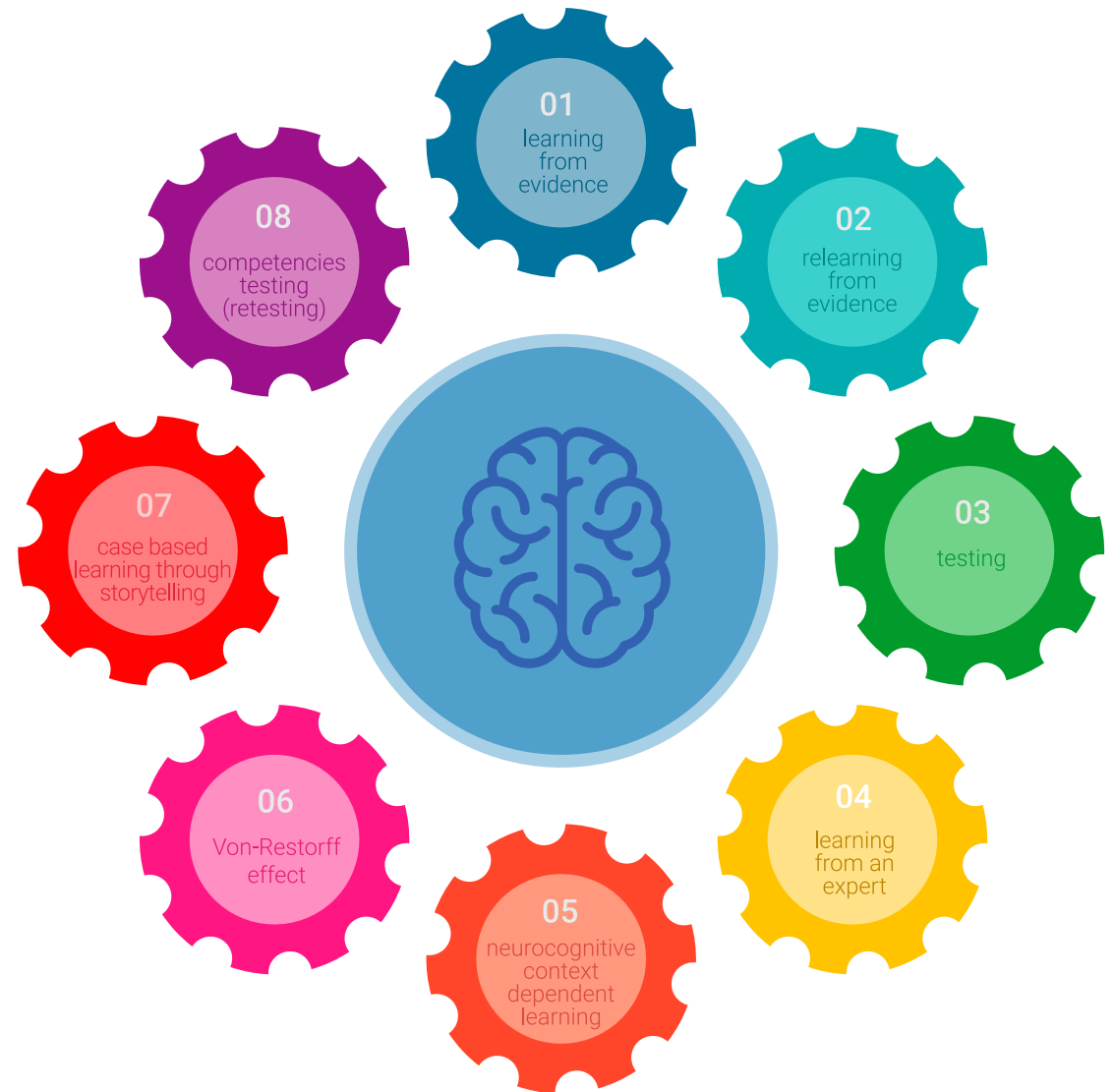


## Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.

*Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.*





Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale.

Notre méthodologie d'enseignement est développée 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.*

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



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



#### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation 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 online. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



#### Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



#### Résumés interactifs

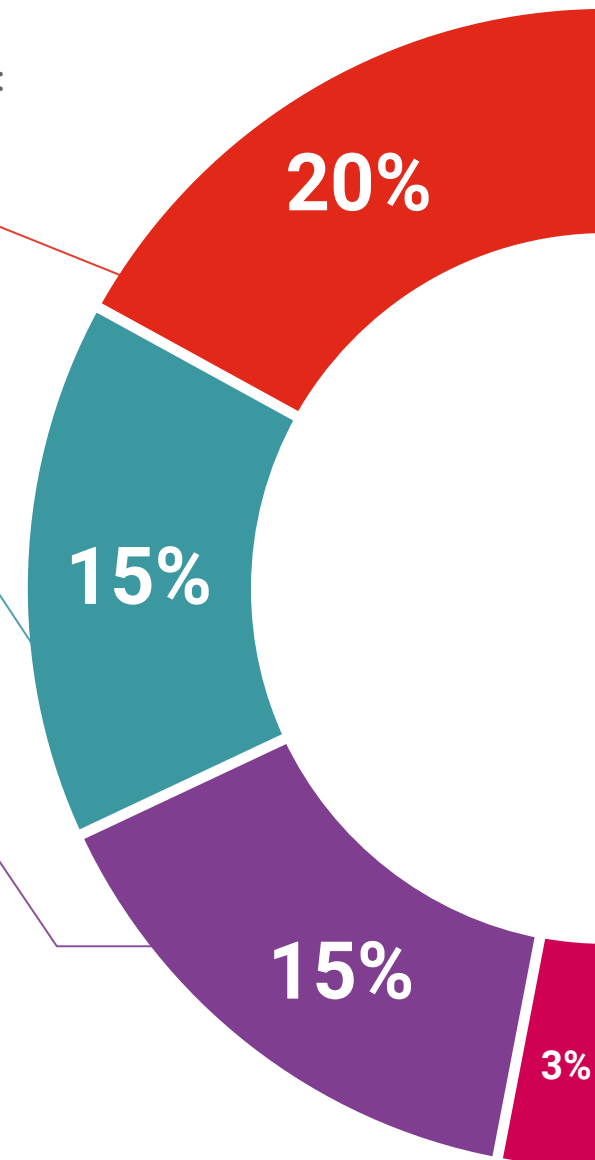
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

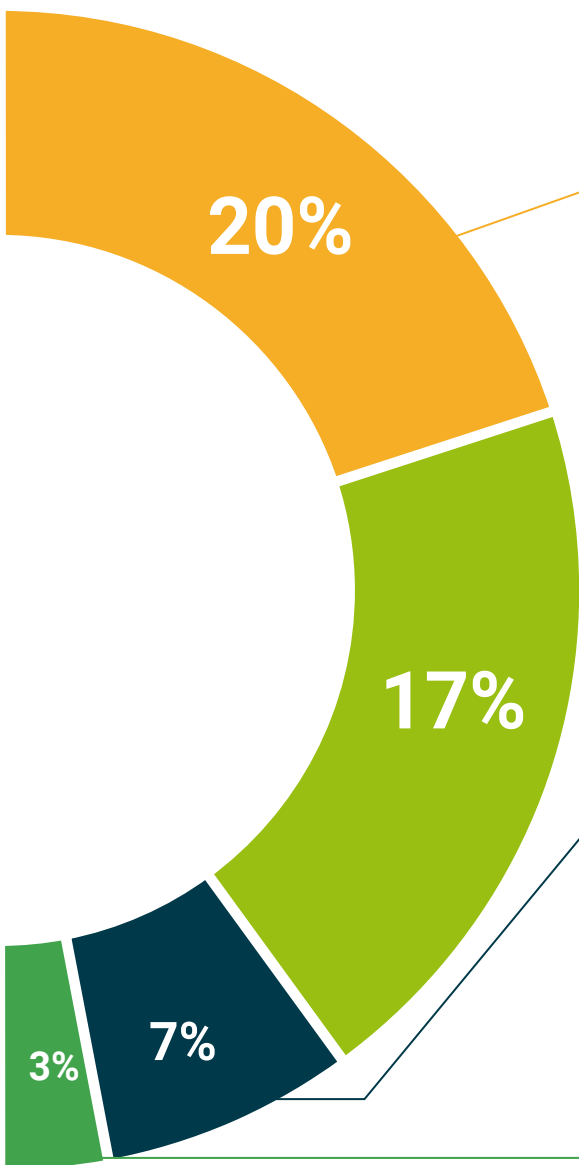
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Bibliographie complémentaire

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.





#### Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



#### 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.



#### 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.



#### Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



# 06 Diplôme

Le Certificat en Œnotecnologie et Stabilisation du Vin 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 obtenez votre diplôme universitaire  
sans avoir à vous déplacer ou à remplir  
des formalités administratives”*

Ce **Certificat en Œnotechnie et Stabilisation du Vin** contient le programme scientifique 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 Œnotechnie et Stabilisation du Vin**

Heures Officielles: **150 h.**





## Certificat

Œnotecnique et Stabilisation  
du Vin

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

# Certificat

Œnotechnie et Stabilisation  
du Vin