

# 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/nutrition/master/master-enologie](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/master/master-enologie)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Compétences

---

*page 14*

04

Direction de la formation

---

*page 18*

05

Structure et contenu

---

*page 22*

06

Méthodologie

---

*page 34*

07

Diplôme

---

*page 42*

# 01

# Présentation

La consommation modérée de vin contribue à protéger les individus contre les maladies coronariennes et les accidents vasculaires cérébraux, en raison de sa richesse en polyphénols, tels que le resvératrol. Il s'agit d'un produit dont l'origine naturelle lui fournit des nutriments. Le risque réside donc dans le non-respect des protocoles qui affectent la croissance et la viabilité de ses fruits. C'est pourquoi les entreprises doivent s'appuyer sur des professionnels de la Nutrition qui connaissent les paramètres de sa composition biologique et assurent le cycle végétatif de la vigne. Dans ce domaine d'étude, TECH propose un programme 100% en ligne avec une rigueur académique maximale, destiné aux nutritionnistes intéressés par les nouvelles techniques d'analyse du vin.



“

*Grâce à ce Mastère Spécialisé, vous maîtriserez les protocoles spécifiques de l'œnologie et approfondirez ses subtilités en seulement 12 mois d'études”*

La révolution technologique croissante entraîne une accélération des processus naturels qui corrompt leur développement traditionnel. Le secteur vitivinicole est l'un des secteurs qui doit apporter le plus grand soin à l'élaboration de ses produits, car de la macération et de la fermentation à la mise en bouteille, ils nécessitent des protocoles exigeants qui doivent tenir compte de la microbiologie œnologique. Les experts dans ce domaine, qui analyseront sa composition, sont des nutritionnistes hautement qualifiés ayant une expérience dans l'application de nouvelles techniques optimales pour l'étude de ses propriétés.

C'est pourquoi TECH a mis au point un Mastère Spécialisé qui traite des composés du raisin et du vin, ainsi que des multiples techniques analytiques qui incluent la composition chimique du moût, les acides organiques, les polyphénols et les sucres, parmi de nombreux autres éléments constitutifs. Un programme destiné aux professionnels de la Nutrition et autres spécialistes qui souhaitent en savoir plus sur les arômes et les composés volatils du vin, ainsi que sur sa structure et sa classification en fonction de chaque type de vin, qu'il soit blanc, rosé ou rouge.

En outre, TECH a développé le diplôme dans un format 100% en ligne pour permettre aux professionnels qui travaillent et qui sont engagés dans l'apprentissage numérique, ce qui leur permet de combiner leurs études avec leur vie privée, de le suivre. De son côté, TECH a soigneusement sélectionné une équipe d'experts en Microbiologie, Viticulture et Œnologie pour développer et enseigner les connaissances de ce Mastère Spécialisé. Ainsi, dès le premier module de contenu, l'étudiant bénéficiera d'un matériel audiovisuel et complémentaire qui fera du programme une expérience unique et enrichissante pour le préparer à exercer ses fonctions de nutritionniste dans le milieu viticole.

Ce **Mastère Spécialisé en Œnologie** 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 en Nutrition et en Sciences Biologiques
- Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations scientifiques et pratiques sur les disciplines 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 au contenu à partir de n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



*Distinguez-vous dans un secteur en pleine expansion et rejoignez ce qui s'annonce comme la solution technologique de l'avenir en matière de développement médical"*

“

*Participez à l'évolution technologique des composés azotés et augmentez vos compétences dans la production d'acides aminés”*

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 académique. Pour ce faire, l'étudiant sera assisté d'un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

*Orientez votre carrière vers la recherche nutritionnelle sur les raisins dans le processus de vinification.*

*Développez vos connaissances en matière de conservation de la valeur nutritionnelle des raisins, grâce à des applications œnologiques telles que la chromatographie liquide.*



# 02 Objectifs

L'approche de ce Mastère Spécialisé en Œnologie permettra aux étudiants d'acquérir les compétences nécessaires pour mettre à jour leurs connaissances dans le domaine de l'œnologie. En se plongeant dans les aspects techniques du vin, l'étudiant apprendra à connaître tous les composés présents dans la matière première, leur interaction et leur évolution tout au long du processus de vinification. Grâce à ce parcours, il développera les compétences nécessaires dans un domaine agroalimentaire en constante évolution et qui occupe plus que jamais une place centrale dans les économies émergentes.







“

*L'objectif de TECH est de vous aider à atteindre le vôtre en vous informant sur les contrôles chimiques, physiques, microbiologiques et sensoriels de la vinification”*



## 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
- ♦ Démontrer 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 et les propriétés bénéfiques ou nocives qu'ils peuvent apporter au vin
- ♦ Fournir des connaissances pour la production de vins blancs
- ♦ Déterminer le large éventail de 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 de pointe afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité
- ♦ Faire de l'étudiant un expert dans la production de vins rouges
- ♦ Déterminer les variétés utilisées ou ayant un potentiel dans la vinification des vins mousseux
- ♦ Examiner les éléments vitivinicoles qui influent 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 les connaissances sur la construction d'une barrique
- ♦ Présenter l'importance de la chauffe de la barrique
- ♦ Approfondir l'analyse sensorielle du vin Aspects à évaluer et comment les réaliser
- ♦ Identifier les altérations organoleptiques du vin





## Objectifs spécifiques

---

### Module 1. Viticulture

- ♦ Approfondir les connaissances en matière de gestion des opérations 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 ses 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 des raisins et du vin et leur évolution pour prendre des décisions sur les pratiques et les 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 approfondie de la microbiologie œnologique
- ♦ Analyser les défauts du vin et les attribuer correctement à chaque groupe microbien
- ♦ Comprendre le concept de stabilité microbiologique et connaître les problèmes liés aux différents types de vin et les 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 de détérioration
- ♦ Développer de bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection dans l'entrepôt
- ♦ 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 différentielles des processus de vinification des vins blancs
- ♦ Développer les connaissances de la vinification qui permettront de prendre les meilleures décisions dans les différentes phases 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 blanche

### **Module 5. Vinification des vins rouges**

- ♦ Approfondir les connaissances sur les particularités des différents cépages rouges
- ♦ Développer les connaissances sur la gestion d'une cave produisant des vins rouges
- ♦ Approfondir les processus biologiques des fermentations des vins rouges
- ♦ Analyser en détail chaque étape de la vinification
- ♦ Éviter les mauvaises pratiques œnologiques
- ♦ Développer en profondeur l'importance du vieillissement en fûts de chêne
- ♦ Gestion correcte de l'utilisation des produits œnologiques

### **Module 6. Vinification des vins mousseux**

- ♦ Être capable de concevoir conceptuellement, techniquement et sensoriellement l'élaboration de vins mousseux, de la sélection des cépages 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 en œnologie qui permettront de prendre les meilleures décisions aux différents stades de l'élaboration des vins mousseux
- ♦ Évaluer les possibilités qualitatives maximales des différentes techniques
- ♦ Connaître 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 nobles imputrescibles et des vins de voile**

- ♦ Approfondissement de la connaissance de la catégorie des vins de spécialité
- ♦ Déterminer chacune des typologies et la classification des vins qui les 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, des sols, des cépages et des élaborations qui ont leur propre personnalité
- ♦ Présenter chacun des différents vins et leur région d'origine
- ♦ Encourager l'intérêt de l'élève pour l'identification de chaque vin différent
- ♦ Démontrer qu'une connaissance approfondie des vins de spécialité, en l'occurrence, nous amène à établir un lien culturel et patrimonial
- ♦ Susciter un intérêt suffisant pour les vins issus de productions spéciales

### **Module 8. Clarification 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 des tonneaux de chêne dans le vieillissement des vins**

- ♦ Être capable d'identifier et de comprendre les différentes étapes de la fabrication d'un tonneau
- ♦ Illustrer les éléments de différenciation entre les différents fabricants
- ♦ Être conscient que la barrique n'est pas seulement un apport aromatique, mais 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
- ♦ Examiner les phénomènes d'interaction entre le fût de chêne et le vin
- ♦ Justifier l'importance des élagitanins
- ♦ 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)
- ♦ Déterminer la température à laquelle un vin doit être conservé et servi, ainsi que la nécessité ou non de le décanner
- ♦ 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 nous ajoutons au vin au cours des différents processus de vinification et pendant le vieillissement 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 ils peuvent se produire et comment les corriger
- ♦ Encourager l'utilisation de méthodes de conservation respectueuses de l'environnement et non allergènes, en essayant de réduire les doses de dioxyde de soufre dans les vins

# 03

# Compétences

La structure de ce Mastère Spécialisé a été distribuée de telle sorte qu'après l'avoir étudié, l'étudiant sera capable de maîtriser les matières premières du vin et de les analyser avec des méthodes innovantes qui se sont avérées les plus efficaces sur la scène scientifique. TECH certifie l'assimilation de ces connaissances par une équipe professionnelle qui offrira au spécialiste un apprentissage adéquat pour se démarquer sur le marché du travail. L'utilisateur pourra ainsi effectuer des contrôles analytiques chimiques, physiques, microbiologiques et sensoriels à chaque étape du processus de vinification.





“

*Avec TECH, vous acquerez des compétences qui vous permettront d'examiner les bases de la chimie générale, inorganique et organique et leurs applications dans le processus de vinification”*



## Compétences générales

---

- ♦ Déterminer les composés du raisin et du vin
- ♦ Établir les techniques analytiques utilisées en œnologie pour déterminer la composition des raisins et du vin
- ♦ Comprendre que le vin est un écosystème dynamique où coexistent différents types de micro-organismes, et que tous les changements produits au cours du processus déterminent la dominance d'un groupe ou d'un autre
- ♦ Analyser les risques liés à la contamination par différents groupes de micro-organismes
- ♦ Établir les points de contrôle critiques lors de la fermentation, du vieillissement et de l'élevage des vins rouges
- ♦ Mettre en évidence l'importance de l'œnologie en tant que paramètre fondamental de la qualité
- ♦ Développer les possibilités de maturation et d'épanouissement Le coupage ou le mélange 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 afin d'éviter les défauts et les précipités dans le vin final
- ♦ Examen de la valeur de l'élevage des vins en barriques
- ♦ Analyser l'origine des troubles sensoriels, ainsi que les méthodes de correction et de prévention de ces troubles







## 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: traditionnelle, ancestrale, charmat-autoclave et autres méthodologies utilisées
- ♦ Prise en compte des éléments supplémentaires que sont les bouteilles, les bouchons, les fermetures 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 sur la fabrication des tonneaux



*Se distinguer dans son environnement professionnel en maîtrisant toutes les propriétés du raisin et du vin afin de pouvoir intervenir dans leur processus d'élaboration en agissant dans le cadre de la déontologie nutritionnelle"*

# 04

## Direction de la formation

TECH a fait appel à une équipe de professionnels formés dans le domaine du vin et disposant d'une grande expérience. Les enseignants, qui sont professionnellement engagés dans le domaine de la vigne, approuvent le contenu de ce diplôme, sur la base de leurs connaissances fiables acquises dans leur propre domaine d'activité. Il s'agit d'un parcours d'étude 100% en ligne, qui vous permet de le suivre de n'importe où et à n'importe quel moment, à l'aide d'un simple appareil électronique et d'une connexion internet. TECH permet ainsi aux étudiants d'élargir leurs connaissances techniques grâce à des installations et de bénéficier d'un enseignement garanti par des experts dans des laboratoires physico-chimiques et microbiologiques.





“

*N'attendez plus, vous pouvez désormais compter sur le soutien d'une équipe professionnelle avec laquelle vous pourrez discuter et résoudre toutes vos questions sur le sujet par le biais d'un canal de communication direct”*

## 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

### Mme Martínez Corrales, Alba

- ♦ Œnologue spécialisé dans la Communication pour le Leadership
- ♦ Ouvrier de cave à la cave Bodega Agrícola Riova
- ♦ Œnologue à Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Superviseuse de la Commission de Contrôle de l'Appellation d'Origine Rueda
- ♦ Diplôme en Œnologie et Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ♦ Spécialisation en Communication pour le Leadership par École Best Coaching

### M. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ Œnologue adjoint 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

### **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 l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agrarias de Palencia
- ♦ MBA en Gestion d'Entreprises Vitivinicoles de l'École d'Affaires de la Chambre de Commerce 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 Ingénierie des Industries Agricoles et Alimentaires de l'Université de Valladolid
- ♦ Spécialisation en Leadership et Travail d'Équipe à l'École Technique Supérieure d'Ingénierie Agrarias de Palencia

### **Mme Arranz Núñez, Beatriz**

- ♦ Œnologue à Viñas del Jaro
- ♦ Assistante Vigneronne à Viña Buena
- ♦ Œnologue à la Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Assistante Vigneronne à Viña Cancura
- ♦ Employée de cave chez Vitalpe
- ♦ Vigneronne formatrice à l'Institut de Développement de l'Entreprise
- ♦ Vigneronne et guide au Musée Provincial du Vin de Valladolid
- ♦ Superviseuse du Conseil Supérieur de l'Appellation d'Origine Contrôlée Ribera del Duero
- ♦ Licence en Œnologie de l'Université 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 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

# 05

## Structure et contenu

Le contenu de ce programme a été soigneusement conçu par une équipe de professionnels qui ont apporté leurs connaissances approfondies de la viticulture. Grâce à sa contribution, l'étudiant comprendra de manière simple et pédagogique le sujet, qui va de la préparation de la plantation en terre à l'analyse sensorielle et aux altérations organoleptiques des vins. Pour ce faire, TECH applique la méthodologie innovante du *Relearning*, qui offre des garanties d'étude, permettant une assimilation progressive du contenu par le biais d'un contenu théorique et pratique.





“

*Un programme conçu pour vous permettre d'apprendre la composition chimique du raisin, du moût et du vin et d'être capable de discerner le processus de production le plus approprié pour la vinification en fonction du produit final”*

### Module 1. Viticulture

- 1.1. Préparation de la plantation
- 1.2. Choix correct des porte-greffes de la vigne
- 1.3. La taille
- 1.4. Entretien des sols
- 1.5. Lutte rationnelle contre les ravageurs et les maladies
- 1.6. Gestion de l'irrigation
- 1.7. Opérations en vert
- 1.8. Maturation et récolte
- 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. Les composants du raisin et leur répartition dans la grappe
- 2.2. Composition chimique du moût et du vin
- 2.3. Acides organiques
- 2.4. Polyphénols
- 2.5. Sucres
- 2.6. Composés azotés
- 2.7. Arômes et autres composés volatils
- 2.8. 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 au cours de 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 et désinfection biologiques dans les établissements vinicoles
- 3.10. Analyse microbiologique du vin







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

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

#### Module 5. Vinification des vins rouges

- 5.1. Les cépages 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. Fermentation malolactique
- 5.7. Vieillessement des vins rouges
- 5.8. Mise en bouteille des vins rouges
- 5.9. Processus de vieillissement des bouteilles
- 5.10. Fermentations spéciales

#### Module 6. Vinification des vins mousseux

- 6.1. Vins mousseux: définition, typologie et réglementation
- 6.2. Variétés, maturation et vendanges
- 6.3. Réception, pressurage et élaboration de la cuvée
- 6.4. Méthodes de production et bulle
- 6.5. Méthode traditionnelle
- 6.6. Méthode charmat, big bass ou autoclave
- 6.7. Fermentations anciennes
- 6.8. Gazéification du vin
- 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 nobles imputrescibles et des vins de voile

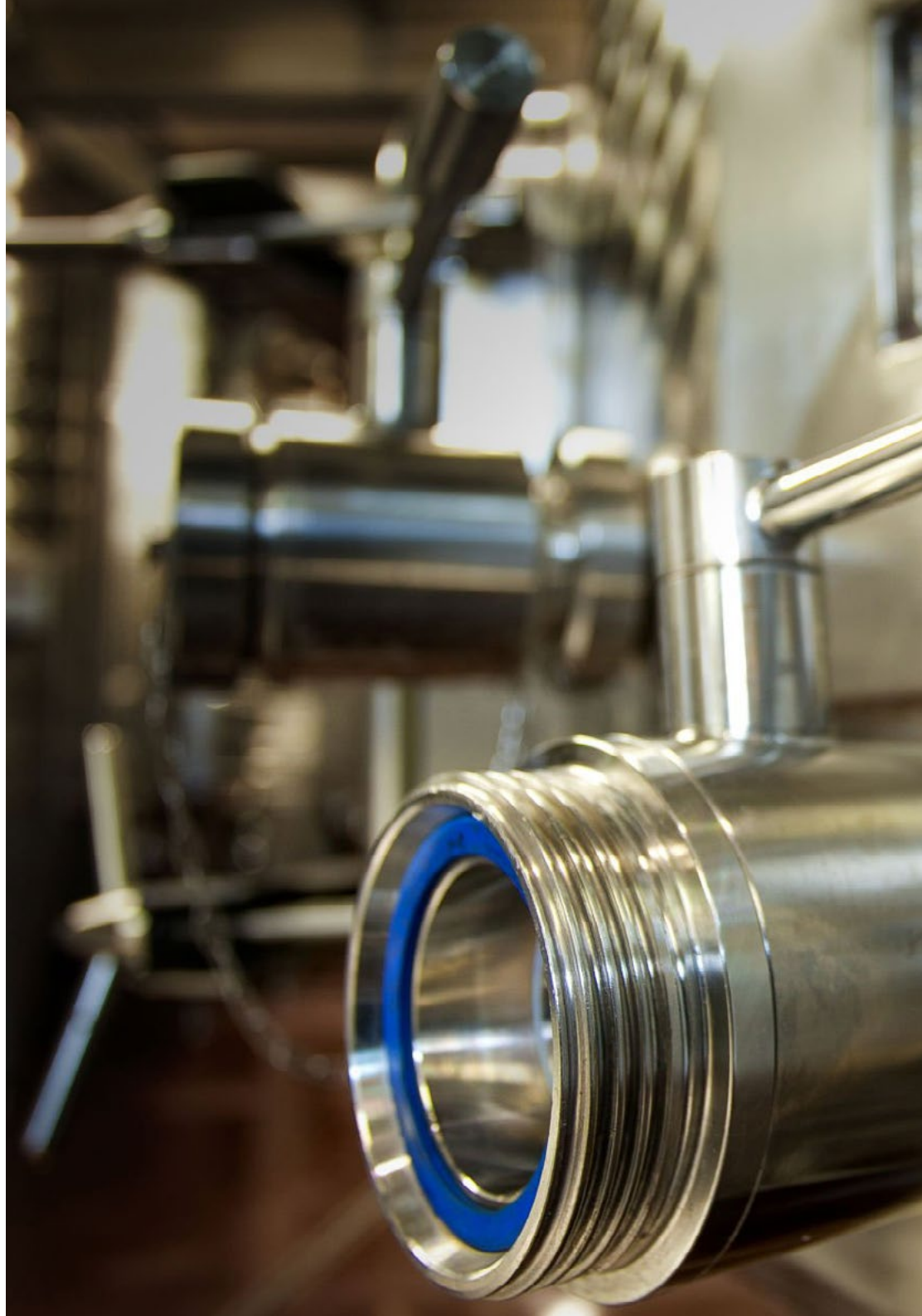
- 7.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production
- 7.2. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Paramètres de maturation du raisin
- 7.3. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Procédés de vinification: l'entête
- 7.4. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Processus 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: processus de production
- 7.9. Autres vins doux: vins doux naturels. Pourriture noble
- 7.10. Autres vins doux: vins doux naturels: vins de vendanges tardives

### Module 8. Clarification 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 des tonneaux de chêne dans le vieillissement des vins

- 9.1. Importance du chêne pour la fabrication des tonneaux
- 9.2. Le chêne
- 9.3. Sélection du bois
- 9.4. Séchage et traitement du bois
- 9.5. Fabrication de tonneaux
- 9.6. Apports aromatiques des tonneaux de chêne
- 9.7. Tanin de chêne
- 9.8. Le tonneau, un contenant imperméable et poreux
- 9.9. Bonne utilisation des fûts de chêne
- 9.10. La seconde vie des tonneaux de chêne



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

- 10.1. Composition chimique du vin, impact organoleptique
- 10.2. Procédure d'analyse sensorielle du vin
- 10.3. Altérations de la phase visuelle du vin
- 10.4. Altérations organoleptiques dues aux raisins
- 10.5. Altérations et réduction des composés soufrés dans le vin
- 10.6. Changements oxydatifs dans le vin
- 10.7. Altérations dues aux levures
- 10.8. Altérations du vin liées aux champignons et à certains composés volatils
- 10.9. Altérations du vin dues aux bactéries lactiques
- 10.10. Changements dus aux bactéries acétiques

“

*Un programme pour les spécialistes comme vous, qui veulent mettre en évidence l'importance œnologique des composés à tous les stades de l'élaboration du vin”*

06

# 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***.



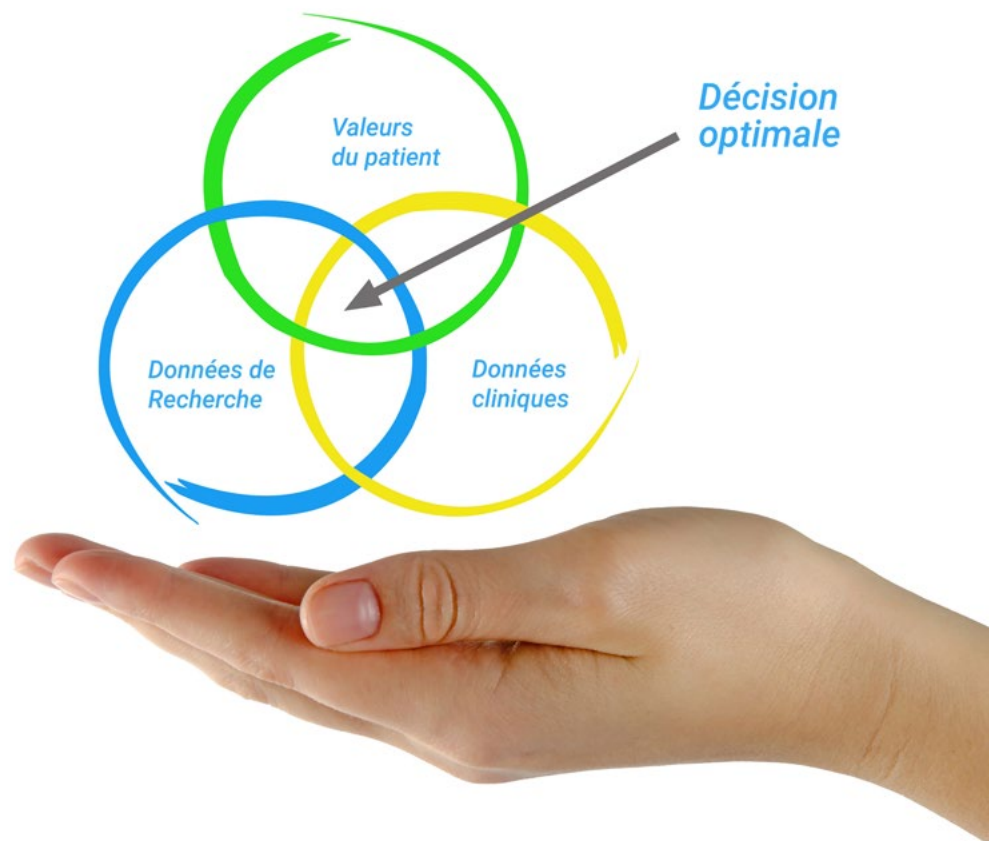
“

*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

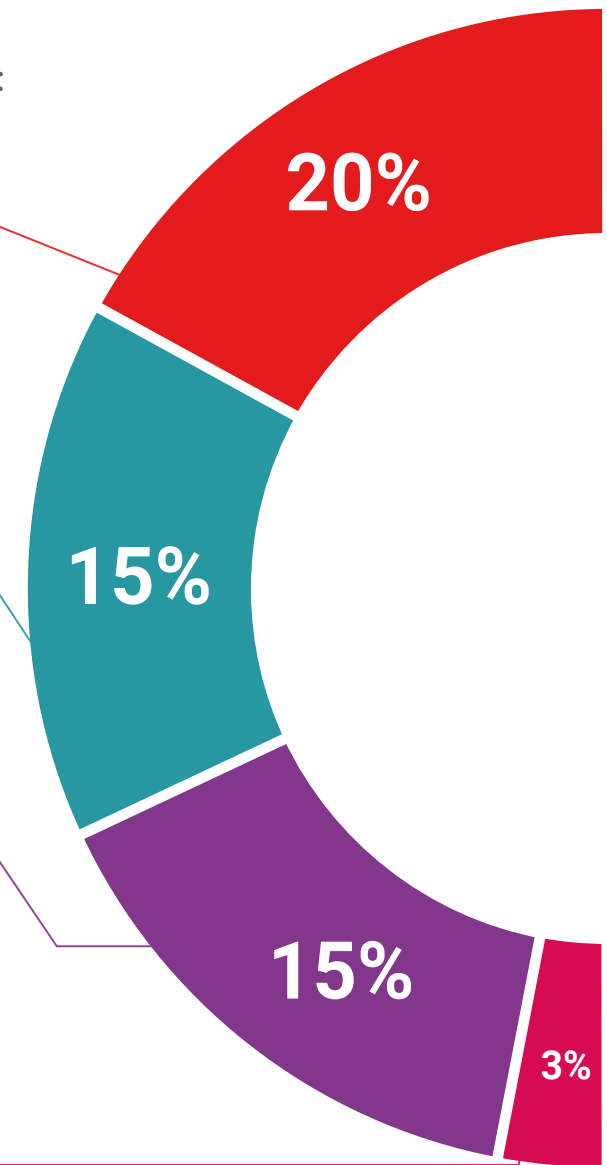
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

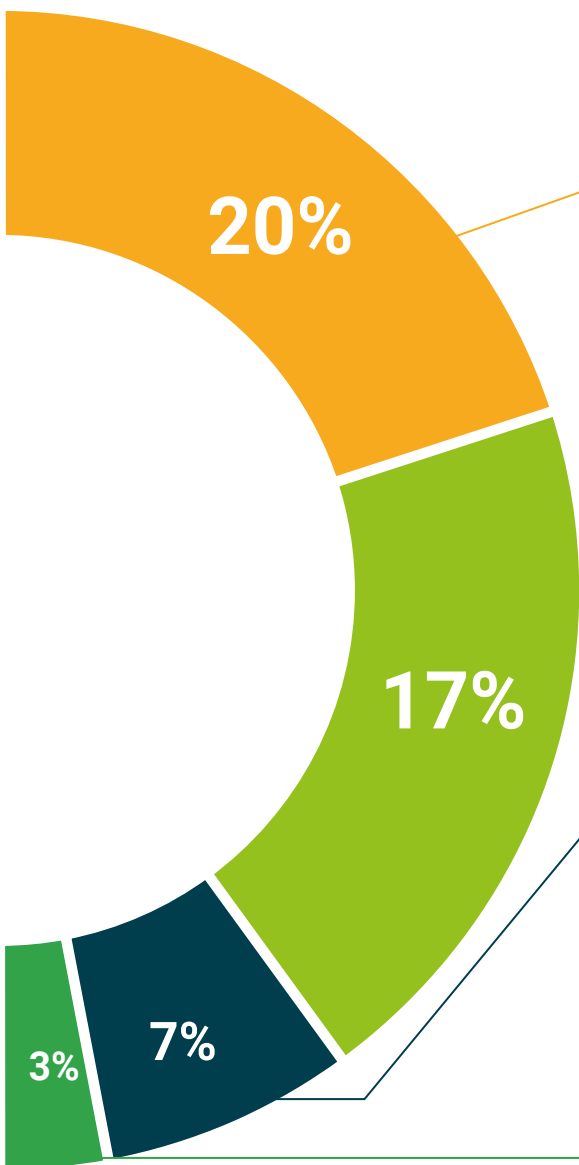
Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### 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.



# 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 recevez votre diplôme sans avoir  
à vous soucier des déplacements ou  
des formalités administratives”*

Ce **Mastère Spécialisé en Œnologie** contient le programme scientifique 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 Enologie

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

# Mastère Spécialisé

## Œnologie

