

# Diplôme Universitaire

## Technicien en Œnologie

REFERENCE : 28SD003G

### Contrat de Formation Individuel

## PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2018-2019

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center"><b>Responsable pédagogique</b> Madame Dominique PEYRON Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin <a href="mailto:dominique.peyron@u-bourgogne.fr">dominique.peyron@u-bourgogne.fr</a></p>	<p align="center"><b>Ingénieur de formation</b> Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 <a href="mailto:laurent.jaillet@u-bourgogne.fr">laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</a> <b>Assistante de formation</b> Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 <a href="mailto:anne-marie.flack@u-bourgogne.fr">anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</a></p>
<p><b>UE1 – Composition de la matière première</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappels de chimie</li> <li>- Composition et maturation des raisins</li> <li>- Evolution des composés phénoliques</li> <li>- Suivi analytique et dosages</li> <li>- Enrichissements de la matière première</li> </ul>	<b>31 h</b>
<p><b>UE2 – Elaboration du vin et suivi analytique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Levures et fermentation alcoolique</li> <li>- Pratique d'un levurage</li> <li>- Vinification en blanc</li> <li>- Vinification en rouge</li> <li>- Elaboration des vins effervescents</li> <li>- Vinifications spéciales</li> <li>- Travaux pratiques d'analyse de l'évolution du vin (SO<sub>2</sub>, alcool, acidité, pH, sucres, couleur, FML, ...)</li> </ul>	<b>53 h</b>
<p><b>UE3 – Elevage des vins – Maladies et accidents du vin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fermentation malolactique (FML)</li> <li>- L'élevage sous bois</li> <li>- Gestion de l'oxygène en œnologie</li> <li>- Précipitations tartriques, collage, filtration, produits œnologiques</li> <li>- Maladies et altérations microbiologiques</li> <li>- Casses et troubles physicochimiques</li> </ul>	<b>37 h</b>
<p><b>UE4 – Analyse sensorielle – Dégustations œnologiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bases de la physiologie du goût</li> <li>- Analyse sensorielle</li> <li>- Dégustations œnologiques</li> </ul>	<b>24 h</b>
<p><b>UE5 – Environnement viti-vinicole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Viticulture durable</li> <li>- Pédoclimats, vignes et terroirs</li> <li>- Législation vitivinicole</li> <li>- Visites d'exploitations viti-vinicoles</li> </ul>	<b>24 h</b>
<b>Volume horaire total (examens compris)</b>	<b>169h</b>