

DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 1^{ère} année

REFERENCE : 28ID401

FORMATION CONTINUE INTEGREE

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2023-2024

PEDAGOGIE	SUSUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Chloé ROULLIER-GALL Chloe.roullier-gall@u-bourgogne.fr</p> <p>Scolarité – Secrétariat pédagogique Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</p>	<p>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr Sandrine CARNIO / Tél : 03.80.39.56.97 Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41</p>
UE1 - La vigne et son milieu	65 h
<p>Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appréhension des potentialités viticoles d'un système de production - Connaître le matériel végétal, le fonctionnement de la vigne et les pratiques viticoles à réaliser pour comprendre l'implantation et la conduite d'une parcelle. - Connaître les principales maladies et ravageurs de la vigne afin de comprendre leurs impacts sur la qualité de la matière première, initiation à la réalisation et compréhension d'un calendrier de traitement. - Généralités sur le fonctionnement de la vigne en interaction avec son environnement. - Savoir appliquer les différentes stratégies de protection du vignoble. 	
UE2 - Bases de la viticulture et production des raisins	89 h
<p>Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les différentes phases de développement du raisin et les transformations physico-chimiques associées. - Connaître l'impact de facteurs permanents, climatologiques et modifiables sur la qualité du raisin. - Savoir localiser les composés moléculaires et macromoléculaires d'intérêt dans les différents compartiments du raisin pour réaliser une extraction optimisée et qualitative. - Savoir réaliser un contrôle de maturité au vignoble. - Déterminer la maturité adéquate en fonction du type de vin à réaliser. - Connaître les principaux groupes de composés phénoliques et leurs propriétés. - Connaître leur localisation au niveau des baies et leur évolution au cours de la maturation. 	
UE4 - Micro-organismes et fermentations	66h
<p>Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître la physiologie levurienne en vue de maîtriser la cinétique fermentaire et de remédier aux arrêts de fermentation. - Connaître la physiologie des bactéries lactiques en vue de maîtriser la cinétique de la fermentation malolactique. - Connaître les différents protocoles pour la mise en oeuvre des bactéries lactiques. - Connaître les différentes méthodes de numération et d'identification des microorganismes afin de 	

<p>contrôler l'implantation des souches microbiennes utilisées en œnologie et de suivre le déroulement des fermentations.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les flores d'altération susceptibles de se développer dans les moûts et dans les vins afin de mettre en oeuvre les conditions limitant leur développement. 	
UE5 Technologie des vinifications	74 h
<p>Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir élaborer des vins blancs tranquilles et effervescents de qualité en tenant compte des contraintes économiques, sociétales, environnementales et législatives - Connaître les principales étapes de la vinification en rouge - Comprendre l'impact des différentes techniques d'élaboration sur la composition et les caractéristiques des vins - Savoir utiliser les méthodes physiques d'ajustement de la teneur en alcool des vins 	
UE6 – Pratiques et traitements œnologiques	66h
<p>Être capable d'utiliser ses connaissances pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les bases théoriques du fonctionnement de la filtration du vin, - Connaître les éléments nécessaires au choix et à l'environnement d'un système de filtration, - Acquérir les bases pratiques de la mise en œuvre des systèmes de filtration les plus courants. - Les différents types d'obturateurs et leurs principales caractéristiques - Les principaux points de contrôles en lien avec la conservation des vins - L'opération de bouchage et ses points critiques - Comprendre et maîtriser le collage à la bentonite des vins blancs - Comprendre les principes et savoir filtrer les vins - Savoir préparer les vins à la mise en bouteille 	
UE7 – Composition et Evolution du Vin	76 h
<p>Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre le rôle de l'oxygène pendant l'élevage des vins. - Connaître les modifications de la composition phénolique et leur impact organoleptique. - Comprendre les équilibres redox des vins. - Comprendre les origines des instabilités physico-chimiques des vins (protéique, ferrique, cuivreuse). - Maîtriser l'élevage sur lies. 	
UE8 - Techniques d'analyses des moûts et des vins	62h
<p>Être capable de choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les limitations des méthodes et savoir interpréter correctement les résultats. - Connaître les paramètres œnologiques de base et leur méthode de dosage pour interpréter un bulletin d'analyse d'un vin. - Connaître les méthodes analytiques séparatives et spectroscopiques pour quantifier les composés volatils et non volatils sur mout et vin. 	
UE9 - Analyse sensorielle et dégustation.	54
<p>Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, méthodologies, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées</p>	
Volume horaire total (+ 3 semaines minimum de pré-stage œnologique en septembre-octobre et 3 semaines minimum de post-stage viticole en juin-juillet)	552

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :

[\[http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf\]](http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf)