

**DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE**

Année 1

REFERENCE : 28ID401H

Congé Individuel de Formation

**PROGRAMME DE FORMATION**

Année universitaire 2019-2020

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p><b>Responsable pédagogique</b> Michèle GUILLOUX-BENATIER <a href="mailto:michele.guilloux-benatier@u-bourgogne.fr">michele.guilloux-benatier@u-bourgogne.fr</a></p> <p><b>Scolarité – Secrétariat pédagogique</b> Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 <a href="mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr">emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</a></p>	<p><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></p> <p><b>Assistante de formation</b> Valérie CROISSET / Tél : 03.80.39.91.41 <a href="mailto:valerie.croiset@u-bourgogne.fr">valerie.croiset@u-bourgogne.fr</a></p>
<b>UC1 La vigne et son milieu</b>	<b>102 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire un profil de sol et analyser les propriétés agronomiques de ce sol</li> <li>- améliorer les caractéristiques d'un sol</li> <li>- comprendre la climatologie locale et régionale</li> <li>- connaître l'anatomie et la physiologie de la plante vigne</li> </ul>	
<b>UC1 Bases de la viticulture et production des raisins</b>	<b>108 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- concevoir un vignoble</li> <li>- choisir les pratiques culturales</li> <li>- surveiller l'état sanitaire de la vigne, choisir les traitements et établir le calendrier des applications</li> <li>- décider de la date de récolte et des traitements pré-fermentaires à appliquer</li> </ul>	
<b>UC2 Micro-organismes et fermentations</b>	<b>72 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sélectionner et contrôler l'implantation d'une souche de levure</li> <li>- maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle des paramètres physico-chimiques</li> <li>- sélectionner et contrôler l'implantation d'une souche de bactérie lactique</li> </ul>	
<b>UC2 Technologie des vinifications</b>	<b>102 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- choisir et contrôler les équipements nécessaires à la vinification</li> <li>- déclencher et contrôler la fermentation alcoolique</li> <li>- déclencher et contrôler la fermentation malolactique</li> <li>- maîtriser les opérations de pressurage</li> </ul>	
<b>UC3 Pratiques œnologiques</b>	<b>72 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- choisir les traitements nécessaires à l'amélioration qualitative du vin brut</li> <li>- décider et contrôler la préparation finale du vin pour son conditionnement</li> </ul>	
<b>UC3 Composition et évolution du vin</b>	<b>96 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- établir la relation entre les mécanismes chimiques et physicochimiques et l'évolution de la qualité d'un vin</li> <li>- décider et contrôler les différentes manipulations du vin</li> </ul>	
<b>UC 4 Techniques d'analyses des moûts et des vins ; analyse sensorielle</b>	<b>84 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- surveiller les conditions d'obtention de raisins de qualité dans un vignoble donné</li> <li>- contrôler la transformation du raisin en vin</li> <li>- surveiller l'évolution d'un vin au cours de l'élevage et des traitements de clarification et de stabilisation</li> <li>- interpréter des résultats d'analyses et établir un jugement sur le vin fini</li> </ul>	
<b>Volume horaire total (+ 3 semaines minimum de pré-stage œnologique en septembre-octobre et 3 semaines minimum de post-stage viticole en juin-juillet)</b>	<b>636 h</b>

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)