

Certificat

Production de Vins Rouges





tech université
technologique

Certificat

Production de Vins Rouges

- » 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/ingenierie/cours/production-vins-rouges

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

Depuis l'Antiquité, le vin rouge est un symbole de statut social. La fermentation du raisin rouge permet d'obtenir ce produit qui, actuellement, est indispensable dans les réunions sociales et en combinaison avec la viande. Cette industrie dépend directement de la santé des fermes et des ravageurs du monde entier. Même si les températures élevées prédisent des temps difficiles pour le secteur vitivinicole, la vérité est que les nouvelles technologies ont ouvert de multiples possibilités de gestion des champs de plantation et des techniques qui accélèrent le processus de production. En ce sens, TECH propose un Certificat qui étudie l'analyse des phases de production et l'importance des fûts de chêne dans les produits œnologiques. Un programme 100% en ligne qui s'adapte parfaitement aux besoins personnels et professionnels des étudiants.





“

Avec ce Certificat, vous apprendrez de manière approfondie les étapes de la production de vin rouge en seulement 6 semaines"

La France, les pays d'Amérique Latine et l'Espagne font partie des régions les plus reconnues pour la production de vin rouge. Il s'agit d'un long processus au cours duquel se distingueront la couleur intense caractéristique du vin rouge issu des peaux et de ses substances colorantes, mais il convient également de souligner l'action des professionnels de tout ce réseau agricole. Pour cette raison, le spécialiste qui se consacre à ce domaine doit maîtriser les paramètres de maturation des raisins rouges, la fermentation de cette vigne, ainsi que les processus de vieillissement, de mise en bouteille et de vieillissement du produit en bouteille.

Dans cette ligne de connaissances, TECH propose le Certificat de Spécialiste en Production de Vins Rouges, destiné aux ingénieurs et autres professionnels intéressés par les processus de génération de ce produit. Grâce à l'étude et à l'encadrement des experts dont TECH dispose pour enseigner le sujet, les étudiants seront capables de maîtriser les processus biologiques de fermentation du vin rouge, les phases d'élaboration, le vieillissement en fûts de chêne, s'éloignant tour à tour des mauvaises pratiques œnologiques.

TECH permet d'obtenir une qualification rapide des étudiants grâce à des outils pédagogiques innovants dans le domaine de l'Education. L'une d'elles est la méthodologie *Relearning*, qui évitera aux spécialistes d'investir de longues heures de mémorisation et leur permettra d'assimiler les contenus de manière simple et progressive. De plus, TECH s'appuie sur une multitude de matériels audiovisuels, tels que des résumés vidéo, des activités et des simulations de cas réels, entre autres, afin d'obtenir la meilleure performance de l'étudiant inscrit. Ces installations, ajoutées à la modalité 100% numérique de TECH, aideront les utilisateurs à étudier de manière flexible et progressive, à tout moment et en tout lieu.

Ce **Certificat en Production de Vins Rouges** contient le programme éducatif le plus complet et le plus actualisé du marché. Ses caractéristiques sont les suivantes:

- ♦ Le développement d'études de cas présentées par les experts d'Ingénierie en Œnologie et Viticulture
- ♦ Les contenus graphiques, schématiques et éminemment pratiques avec lesquels ils sont conçus fournissent des informations sanitaires essentielles à la pratique professionnelle
- ♦ Les exercices pratiques où effectuer le processus d'auto-évaluation pour améliorer l'apprentissage
- ♦ Il met l'accent sur des méthodologies innovantes
- ♦ Les cours théoriques, questions à l'expert, forums de discussion sur des sujets controversés et le travail de réflexion individuel
- ♦ La possibilité d'accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet



Inscrivez-vous dès maintenant pour approfondir vos connaissances sur les particularités des différents cépages rouges"

“

Grâce à TECH, vous maîtriserez la clarification et l'élimination des différents composants qui peuvent déprécier le vin et vous deviendrez un professionnel pluridisciplinaire dans ce domaine"

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, le professionnel bénéficiera d'un apprentissage situé et contextuel, c'est-à-dire qu'il se formera dans un environnement simulé qui lui 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 par un innovant système de vidéos interactives, créé par des experts reconnus.

Étudier le vieillissement des vins rouges et proposer de nouvelles techniques de plantation plus durables pour faire face aux températures élevées de la saison estivale.

Vous voulez vous positionner au sommet du marché du travail dans le secteur du vin? Obtenez-le grâce à ce Certificat en seulement 150 heures.



02

Objectifs

Ce Certificat de 6 semaines vise à permettre aux ingénieurs et autres professionnels intéressés de perfectionner leurs performances dans le scénario réel. Cela sera possible grâce à un enseignement dans lequel l'étudiant approfondira le traitement des vins rouges post-fermentation alcoolique, ainsi que le vieillissement de cette vigne, la mise en bouteille des vins et la fermentation particulière. Des connaissances que vous acquerrez grâce à un apprentissage 100% en ligne et avec des contenus audiovisuels téléchargeables dans différents formats. De cette manière, ce sera l'étudiant qui choisira le rythme de ses études, en l'adaptant à ses possibilités personnelles et professionnelles.



A close-up photograph of several blueberries covered in water droplets, set against a dark background. The berries are in sharp focus, with some showing signs of being recently washed. The lighting highlights the texture of the berries and the clarity of the water droplets.

“

Répondre à vos objectifs, contribuer en tant qu'ingénieur spécialisé dans les processus de vieillissement des bouteilles et mettre en évidence l'importance du bouchon de liège pour sa préservation"



Objectifs généraux

- ◆ Fournir l'éventail le plus large possible de connaissances viticoles
- ◆ Enseigner à l'étudiant l'importance de la viticulture pour la production de grands vins
- ◆ Inculquer le besoin de protection de l'environnement à partir de la durabilité
- ◆ Justifier l'importance œnologique de ces composés tant dans les étapes de 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
- ◆ Apporter des connaissances pour la production de vins blancs
- ◆ Déterminer le large éventail des possibilités existantes afin qu'il permette de choisir les procédés les plus adaptés à un terroir, un cépage et un style de vin spécifique
- ◆ Développer au maximum l'œnologie la plus avant-gardiste afin que l'étudiant puisse produire des vins blancs de la plus haute qualité
- ◆ Transformer l'étudiant en expert en production de vin rouge
- ◆ Déterminer les cépages utilisés ou à potentiel dans la vinification des vins effervescents
- ◆ Examiner les éléments viticoles qui affectent la production
- ◆ Générer des connaissances spécialisées sur l'Expédition : Préparation des vins pour la consommation
- ◆ Établir l'importance de la production pour ce groupe de grands vins
- ◆ Justifier la nécessité de protéger ces trésors patrimoniaux dans le cadre de notre culture
- ◆ Approfondir les connaissances sur la clarification et l'élimination des différents composants pouvant déprécier le vin
- ◆ Développer les connaissances en matière de fabrication d'un tonneau
- ◆ Présenter l'importance de la torréfaction des tonneaux
- ◆ Plonger dans l'analyse sensorielle du vin. Aspects à évaluer et comment le réaliser
- ◆ Identifier les altérations organoleptiques du vin





Objectifs spécifiques

- ◆ Approfondir la connaissance des particularités des différents cépages rouges
- ◆ Développer des connaissances sur la gestion d'une cave produisant des vins rouges
- ◆ Approfondir les processus biologiques impliqués dans la fermentation des vins rouges
- ◆ Analyser en détail chaque étape de la vinification
- ◆ Éviter les mauvaises pratiques œnologiques
- ◆ Développer en profondeur l'importance de l'élevage en fûts de chêne
- ◆ Gérer correctement l'utilisation des produits œnologiques

“

Inscrivez-vous dès maintenant à ce Certificat qui vous permettra de maîtriser les contrôles analytiques lors du vieillissement des vins rouges en bouteille”

03

Direction de la formation

TECH s'est tourné vers un groupe d'experts en Ingénierie Œnologique pour développer le contenu de ce programme et partager ses connaissances théoriques et pratiques avec les étudiants. Les enseignants de ce Certificat ont une grande expérience qui garantit leur enseignement dans cette matière et rend l'expérience de l'étudiant encore plus enrichissante. De cette manière, le Certificat est une opportunité rapide et efficace d'acquérir toutes les connaissances dans la production du vin rouge, avec le soutien d'une équipe pédagogique avec laquelle les étudiants pourront communiquer par un canal direct.



“

Vous aurez à votre disposition le Campus Virtuel pour communiquer directement avec les enseignants experts du Certificat et qui vous guideront pour que vous puissiez agir avec des garanties de succès dans la pratique de la viticulture"

Direction



Mme Clavero Arranz, Ana

- ◆ 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

Mme Molina González, Silvia

- ◆ Directrice des opérations de Bodegas Cepa 21
- ◆ Directrice technique de Bodegas Cepa 21
- ◆ Vigneron 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 en Ingénierie Agricole et Agroalimentaire de l'Université de Valladolid
- ◆ Spécialité en Leadership et Travail en Équipe par l'Ecole Technique Supérieure d'Ingénierie Agrarias de Palencia

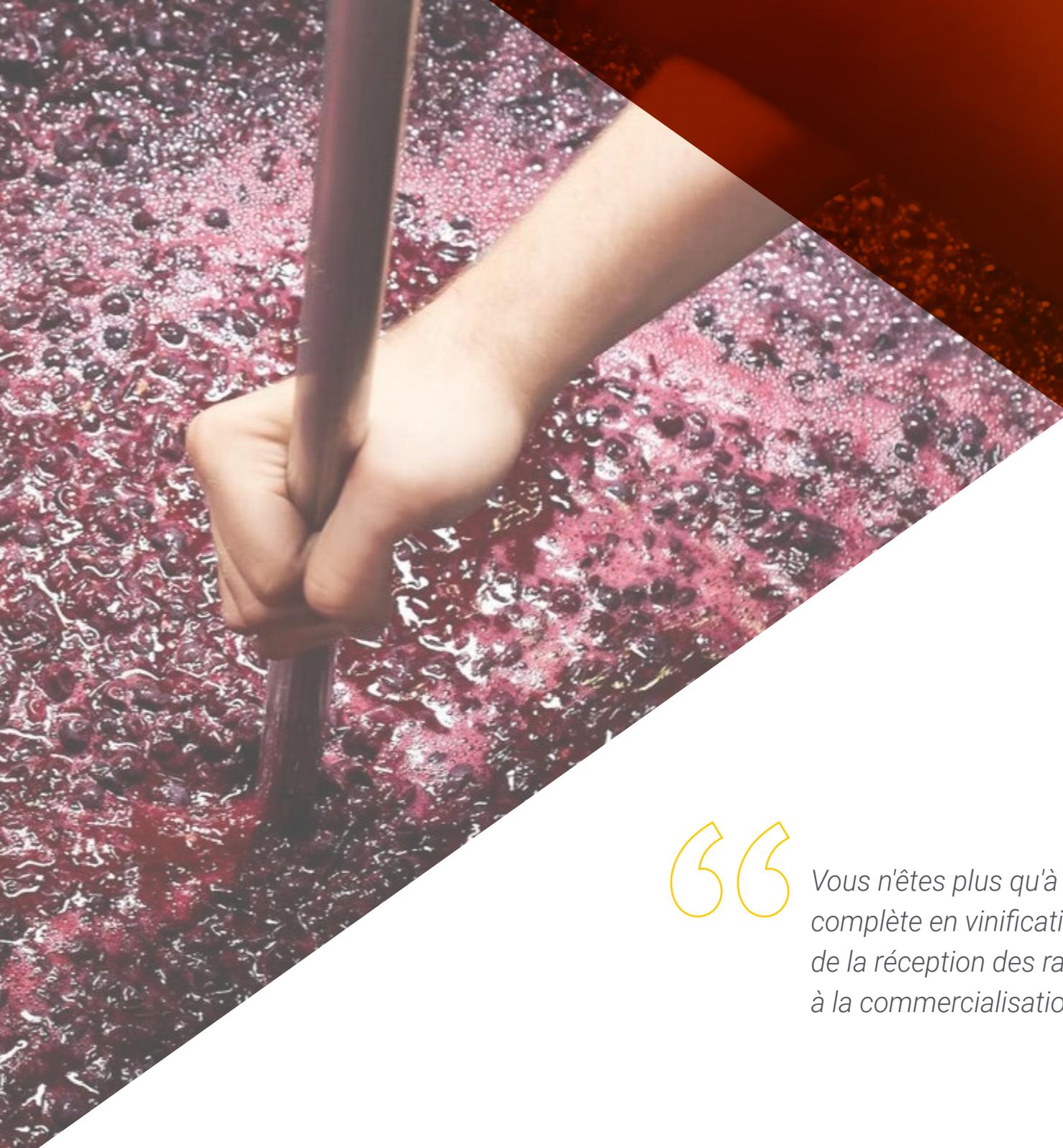


04

Structure et contenu

Le contenu de ce Certificat en Production de Vins Rouges a été élaboré conjointement avec des professionnels travaillant dans le domaine de la Viticulture. Grâce à leur contribution et à l'incorporation d'outils théoriques et pratiques, l'étudiant pourra compléter le Certificat avec toutes les facilités et garanties pour acquérir toutes les connaissances de manière simple. De même, la méthodologie *Relearning* appliquée par TECH dispense l'étudiant de longues heures de mémorisation, courantes dans d'autres programmes orthodoxes, et lui fera assimiler les contenus de manière constante et facile, afin d'atteindre ses objectifs professionnels.





“

Vous n'êtes plus qu'à un pas d'une qualification complète en vinification en rouge qui couvrira tout, de la réception des raisins à la mise en bouteille et à la commercialisation du produit final"

Module 1. Vinification des Vins Rouges

- 1.1. Cépages rouges
 - 1.1.1. Principales variétés de la Péninsule Ibérique
 - 1.1.2. Principales variétés de France
 - 1.1.3. Principales variétés d'Italie
 - 1.1.4. Principales variétés d'Amérique du Sud
 - 1.1.5. Principales variétés d'Amérique du Nord
 - 1.1.6. Principales variétés d'Afrique du Sud
 - 1.1.7. Principales variétés d'Australie et de Nouvelle-Zélande
- 1.2. Paramètres de maturation des raisins rouges
 - 1.2.1. Indices de maturité
 - 1.2.2. La période des vendanges
 - 1.2.3. Contrôles à l'entrée de la cave
- 1.3. Réception de raisins rouges
 - 1.3.1. Réception au domaine viticole
 - 1.3.2. Egrappage et foulage
 - 1.3.3. Cuvaisons
 - 1.3.4. Types de cuves pour la fermentation des vins rouges
- 1.4. Fermentation alcoolique des vins rouges
 - 1.4.1. Processus de remontage et de macération
 - 1.4.2. Contrôles analytiques lors de la fermentation alcoolique
 - 1.4.3. Contrôles thermodynamiques fermentaires
 - 1.4.4. Inoculation des levures œnologiques
 - 1.4.5. Cinétique de fermentation
- 1.5. Fin de fermentation alcoolique
 - 1.5.1. Les processus de découverte
 - 1.5.2. Le processus de pressage
 - 1.5.3. Traitement des vins rouges après fermentation alcoolique





- 1.6. Fermentation malolactique
 - 1.6.1. Transformations chimiques du vin
 - 1.6.2. Processus thermodynamiques MLF
 - 1.6.3. Bactéries lactiques et inoculation
 - 1.6.4. Co-inoculation de bactéries pré-fermentaires alcooliques
 - 1.6.5. Contrôles analytiques pendant FML
- 1.7. Le vieillissement des vins rouges
 - 1.7.1. Préparation avant l'entrée en tonneau
 - 1.7.2. Aspects juridiques du vieillissement du vin rouge
 - 1.7.3. Contrôles analytiques pendant le vieillissement
 - 1.7.4. Contrôles analytiques pendant le vieillissement
- 1.8. Mise en bouteille des vins rouges
 - 1.8.1. Processus de clarification
 - 1.8.2. Procédés de filtration
 - 1.8.3. Processus de filtrage
 - 1.8.4. Contrôle des paramètres analytiques avant la mise en bouteille
- 1.9. Processus de vieillissement en bouteille
 - 1.9.1. L'importance du bouchon en liège
 - 1.9.2. Contrôles analytiques lors du vieillissement en bouteille
 - 1.9.3. Aspects juridiques du vieillissement en bouteille
 - 1.9.4. Autres types de scellage de bouteilles pour le vieillissement des vins rouges
- 1.10. Fermentations spéciales
 - 1.10.1. Macération carbonique
 - 1.10.2. Préparations à base de tiges
 - 1.10.3. Préparations sans soufre
 - 1.10.4. Emballage spécial
 - 1.10.5. Pots d'argile
 - 1.10.6. Réservoirs en bois
 - 1.10.7. Réservoirs en granit
 - 1.10.8. Réservoirs en béton thermique

05

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: **le Relearning**.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le **New England Journal of Medicine**.





“

Découvrez Relearning, un système qui renonce à l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières qui exigent la mémorisation”

Étude de Cas pour mettre en contexte tout le contenu

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”



Vous bénéficierez d'un système d'apprentissage basé sur la répétition, avec un enseignement naturel et progressif sur l'ensemble du cursus.



L'étudiant apprendra, par des activités collaboratives et des cas réels, à résoudre des situations complexes dans des environnements commerciaux réels.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Cette formation TECH est un programme d'enseignement intensif, créé de toutes pièces, qui propose les défis et les décisions les plus exigeants dans ce domaine, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et professionnelle la plus actuelle.

“*Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière*”

La méthode des cas a été le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures facultés du monde. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des études de cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe 8 éléments didactiques différents dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

En 2019, nous avons obtenu les meilleurs résultats d'apprentissage de toutes les universités en ligne du monde.

À TECH, vous apprenez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre université est la seule université autorisée à utiliser cette méthode qui a fait ses preuves. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.



Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). Par conséquent, chacun de ces éléments est combiné de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela 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.

À partir des dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.



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



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, 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 en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



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.



Pratiques en compétences et aptitudes

Les étudiants réaliseront des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Des activités pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et aptitudes qu'un spécialiste doit développer dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



Lectures complémentaires

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.





Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la scène internationale.



Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



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.



06 Diplôme

Le Certificat en Production de Vins Rouges 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 recevez votre diplôme sans avoir à
vous soucier des déplacements ou des
formalités administratives”*

Ce **Certificat en Production de Vins Rouges** contient le programme 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 Production de Vins Rouges**

Modalité: **en ligne**

Durée: **6 semaines**



*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 format
développement institutions
classe virtuelle langues

tech université
technologique

Certificat

Production de Vins Rouges

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

Certificat

Production de Vins Rouges

