

Mastère Spécialisé

Œnologie



Mastère Spécialisé Œnologie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Euromed University
- » Accréditation: 60 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: 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 d'étude

page 28

07

Diplôme

page 38

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 Euromed 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 Euromed 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 Euromed 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 Euromed 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.



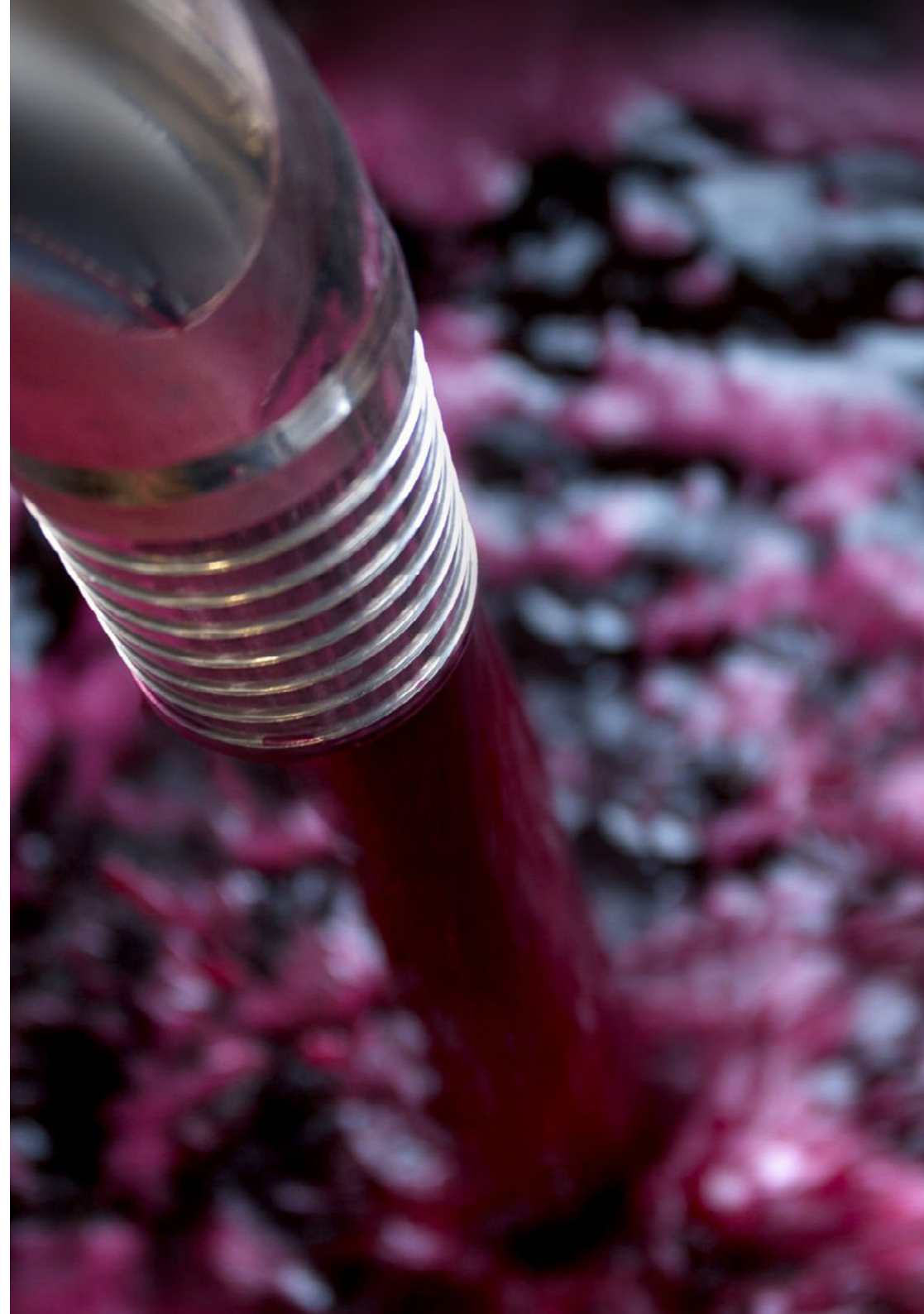
“

L'objectif de TECH Euromed 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 décanter
- ♦ 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 Euromed 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 Euromed, 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 Euromed 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 Euromed 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 Rioja
- ♦ 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 Prodereg
- 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 Euromed 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

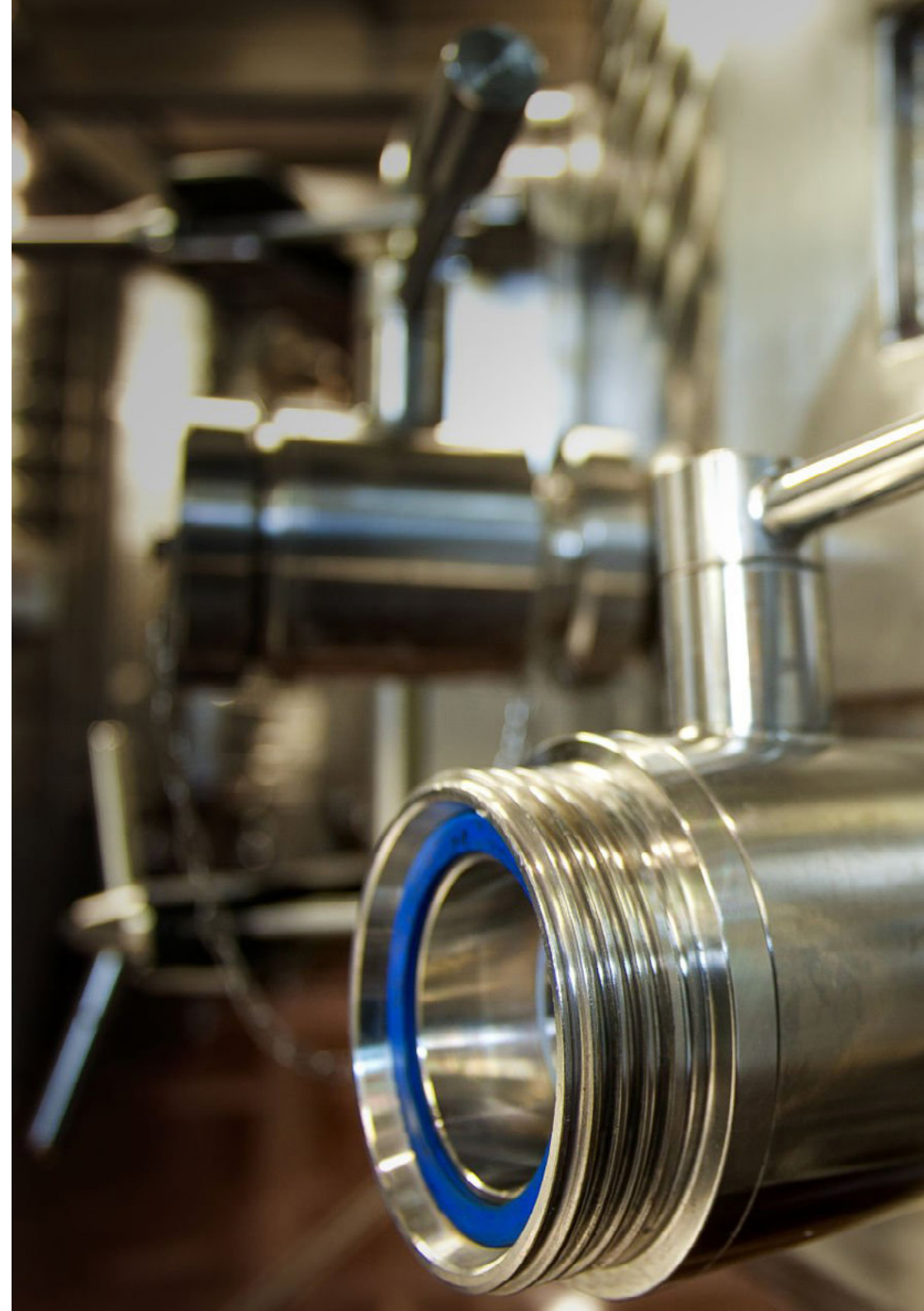
- 7.1. Vins de liqueur: classification, variétés et zones de production
- 7.2. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Paramètres de maturation du raisin
- 7.3. Vinification des vins de liqueur: vins de liqueur. Procédés de vinification: l'entête
- 7.4. Vinification des vins de liqueur: vins 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 d'étude

TECH Euromed University est la première au monde à combiner la méthodologie des **case studies** avec **Relearning**, un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition guidée.

Cette stratégie d'enseignement innovante est conçue pour offrir aux professionnels la possibilité d'actualiser leurs connaissances et de développer leurs compétences de manière intensive et rigoureuse. Un modèle d'apprentissage qui place l'étudiant au centre du processus académique et lui donne le rôle principal, en s'adaptant à ses besoins et en laissant de côté les méthodologies plus conventionnelles.



“

*TECH Euromed University vous prépare
à relever de nouveaux défis dans des
environnements incertains et à réussir
votre carrière”*

L'étudiant: la priorité de tous les programmes de TECH Euromed University

Dans la méthodologie d'étude de TECH Euromed University, l'étudiant est le protagoniste absolu.

Les outils pédagogiques de chaque programme ont été sélectionnés en tenant compte des exigences de temps, de disponibilité et de rigueur académique que demandent les étudiants d'aujourd'hui et les emplois les plus compétitifs du marché.

Avec le modèle éducatif asynchrone de TECH Euromed University, c'est l'étudiant qui choisit le temps qu'il consacre à l'étude, la manière dont il décide d'établir ses routines et tout cela dans le confort de l'appareil électronique de son choix. L'étudiant n'a pas besoin d'assister à des cours en direct, auxquels il ne peut souvent pas assister. Les activités d'apprentissage se dérouleront à votre convenance. Vous pouvez toujours décider quand et où étudier.

“

À TECH Euromed University, vous n'aurez PAS de cours en direct (auxquelles vous ne pourrez jamais assister)”



Les programmes d'études les plus complets au niveau international

TECH Euromed University se caractérise par l'offre des itinéraires académiques les plus complets dans l'environnement universitaire. Cette exhaustivité est obtenue grâce à la création de programmes d'études qui couvrent non seulement les connaissances essentielles, mais aussi les dernières innovations dans chaque domaine.

Grâce à une mise à jour constante, ces programmes permettent aux étudiants de suivre les évolutions du marché et d'acquérir les compétences les plus appréciées par les employeurs. Ainsi, les diplômés de TECH Euromed University reçoivent une préparation complète qui leur donne un avantage concurrentiel significatif pour progresser dans leur carrière.

De plus, ils peuvent le faire à partir de n'importe quel appareil, PC, tablette ou smartphone.

“

Le modèle de TECH Euromed University est asynchrone, de sorte que vous pouvez étudier sur votre PC, votre tablette ou votre smartphone où vous voulez, quand vous voulez et aussi longtemps que vous le voulez”

Case studies ou Méthode des cas

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures écoles de commerce du monde. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, sa fonction était également de leur présenter des situations réelles et complexes. De cette manière, ils pouvaient prendre des décisions en connaissance de cause et porter des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. Elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard en 1924.

Avec ce modèle d'enseignement, ce sont les étudiants eux-mêmes qui construisent leurs compétences professionnelles grâce à des stratégies telles que *Learning by doing* ou le *Design Thinking*, utilisées par d'autres institutions renommées telles que Yale ou Stanford.

Cette méthode orientée vers l'action sera appliquée tout au long du parcours académique de l'étudiant avec TECH Euromed University. Vous serez ainsi confronté à de multiples situations de la vie réelle et devrez intégrer des connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre vos idées et vos décisions. Il s'agissait de répondre à la question de savoir comment ils agiraient lorsqu'ils seraient confrontés à des événements spécifiques complexes dans le cadre de leur travail quotidien.



Méthode Relearning

À TECH Euromed University, les *case studies* sont complétées par la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le *Relearning*.

Cette méthode s'écarte des techniques d'enseignement traditionnelles pour placer l'apprenant au centre de l'équation, en lui fournissant le meilleur contenu sous différents formats. De cette façon, il est en mesure de revoir et de répéter les concepts clés de chaque matière et d'apprendre à les appliquer dans un environnement réel.

Dans le même ordre d'idées, et selon de multiples recherches scientifiques, la répétition est le meilleur moyen d'apprendre. C'est pourquoi TECH Euromed University propose entre 8 et 16 répétitions de chaque concept clé au sein d'une même leçon, présentées d'une manière différente, afin de garantir que les connaissances sont pleinement intégrées au cours du processus d'étude.

Le Relearning vous permettra d'apprendre plus facilement et de manière plus productive tout en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant des opinions: une équation directe vers le succès.



Un Campus Virtuel 100% en ligne avec les meilleures ressources didactiques

Pour appliquer efficacement sa méthodologie, TECH Euromed University se concentre à fournir aux diplômés du matériel pédagogique sous différents formats: textes, vidéos interactives, illustrations et cartes de connaissances, entre autres. Tous ces supports sont conçus par des enseignants qualifiés qui axent leur travail sur la combinaison de cas réels avec la résolution de situations complexes par la simulation, l'étude de contextes appliqués à chaque carrière professionnelle et l'apprentissage basé sur la répétition, par le biais d'audios, de présentations, d'animations, d'images, etc.

Les dernières données scientifiques dans le domaine des Neurosciences soulignent l'importance de prendre en compte le lieu et le contexte d'accès au contenu avant d'entamer un nouveau processus d'apprentissage. La possibilité d'ajuster ces variables de manière personnalisée aide les gens à se souvenir et à stocker les connaissances dans l'hippocampe pour une rétention à long terme. Il s'agit d'un modèle intitulé *Neurocognitive context-dependent e-learning* qui est sciemment appliqué dans le cadre de ce diplôme d'université.

D'autre part, toujours dans le but de favoriser au maximum les contacts entre mentors et mentorés, un large éventail de possibilités de communication est offert, en temps réel et en différé (messagerie interne, forums de discussion, service téléphonique, contact par courrier électronique avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence).

De même, ce Campus Virtuel très complet permettra aux étudiants TECH Euromed University d'organiser leurs horaires d'études en fonction de leurs disponibilités personnelles ou de leurs obligations professionnelles. De cette manière, ils auront un contrôle global des contenus académiques et de leurs outils didactiques, mis en fonction de leur mise à jour professionnelle accélérée.



Le mode d'étude en ligne de ce programme vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps"

L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les étudiants qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques ce qui permet à l'étudiant de mieux s'intégrer dans le monde réel.
3. L'assimilation des idées et des concepts est rendue plus facile et plus efficace, grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité.
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.

La méthodologie universitaire la mieux évaluée par ses étudiants

Les résultats de ce modèle académique innovant sont visibles dans les niveaux de satisfaction générale des diplômés de TECH Euromed University.

L'évaluation par les étudiants de la qualité de l'enseignement, de la qualité du matériel, de la structure du cours et des objectifs est excellente. Il n'est pas surprenant que l'institution soit devenue l'université la mieux évaluée par ses étudiants selon l'indice global score, obtenant une note de 4,9 sur 5.

Accédez aux contenus de l'étude depuis n'importe quel appareil disposant d'une connexion Internet (ordinateur, tablette, smartphone) grâce au fait que TECH Euromed University est à la pointe de la technologie et de l'enseignement.

Vous pourrez apprendre grâce aux avantages offerts par les environnements d'apprentissage simulés et à l'approche de l'apprentissage par observation: le Learning from an expert.



Ainsi, le meilleur matériel pédagogique, minutieusement préparé, sera disponible dans le cadre de ce programme:



Matériel didactique

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour le programme afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel afin de mettre en place notre mode de travail en ligne, avec les dernières techniques qui nous permettent de vous offrir une grande qualité dans chacune des pièces que nous mettrons à votre service.



Pratique des aptitudes et des compétences

Vous effectuerez des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Pratiques et dynamiques permettant d'acquérir et de développer les compétences et les capacités qu'un spécialiste doit acquérir dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



Résumés interactifs

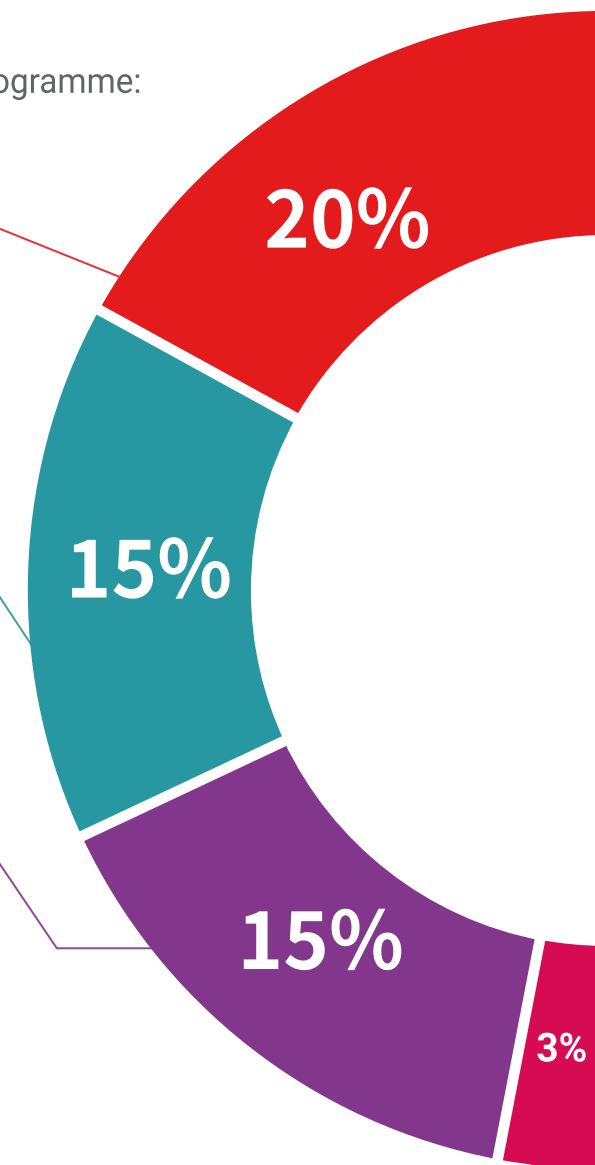
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias qui incluent de l'audio, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

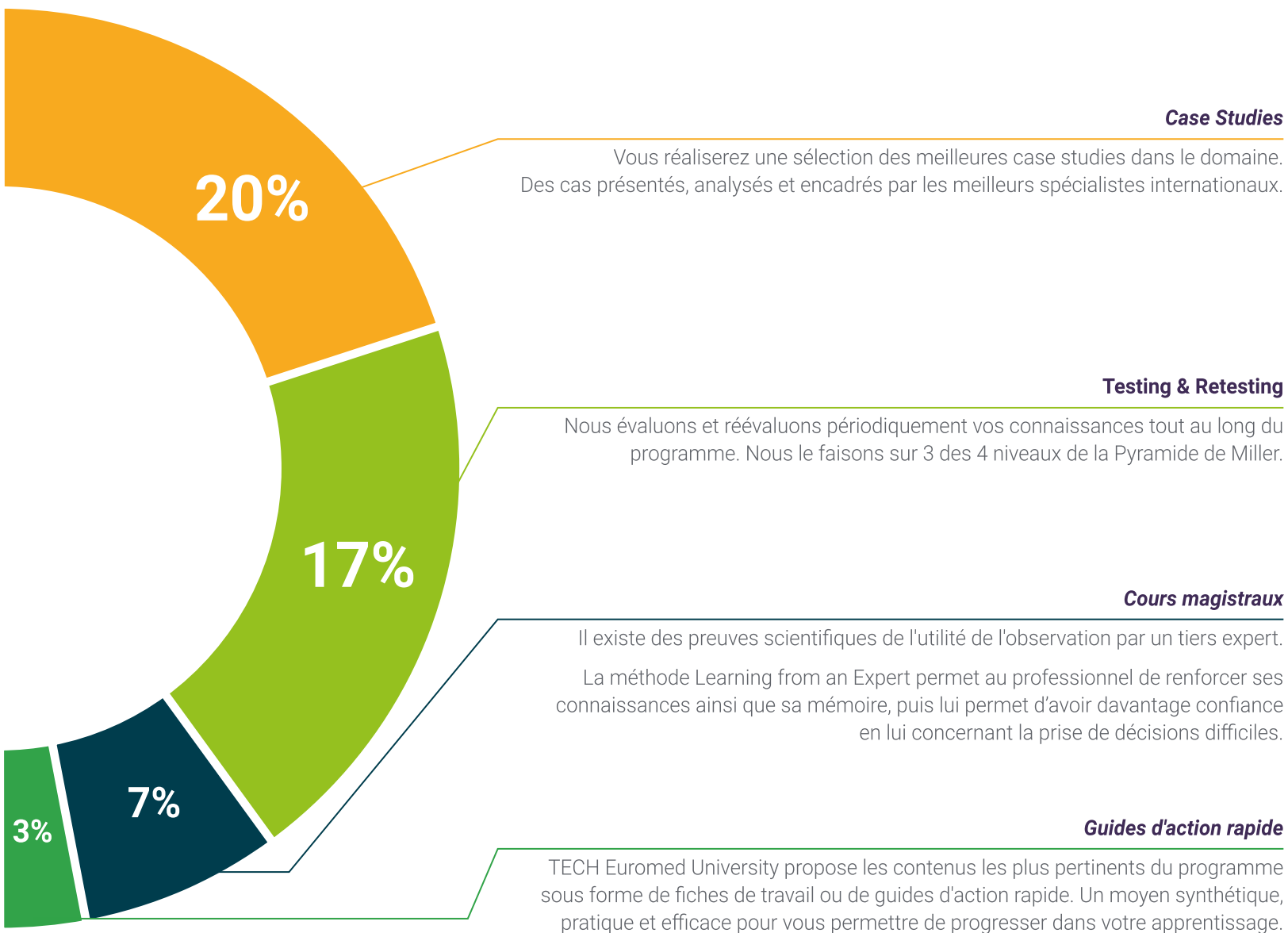
Ce système éducatif unique de présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que «European Success Story».



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus, guides internationaux, etc... Dans notre bibliothèque virtuelle, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre formation.





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 Global University, et un autre par Euromed University of Fes.



“

*Terminez ce programme avec succès
et recevez votre diplôme sans avoir
à vous soucier des déplacements ou
des formalités administratives”*

Le programme du **Mastère Spécialisé en Œnologie** est le programme le plus complet sur la scène académique actuelle. Après avoir obtenu leur diplôme, les étudiants recevront un diplôme d'université délivré par TECH Global University et un autre par Université Euromed de Fès.

Ces diplômes de formation continue et d'actualisation professionnelle de TECH Global University et d'Université Euromed de Fès garantissent l'acquisition de compétences dans le domaine de la connaissance, en accordant une grande valeur curriculaire à l'étudiant qui réussit les évaluations et accrédite le programme après l'avoir suivi dans son intégralité.

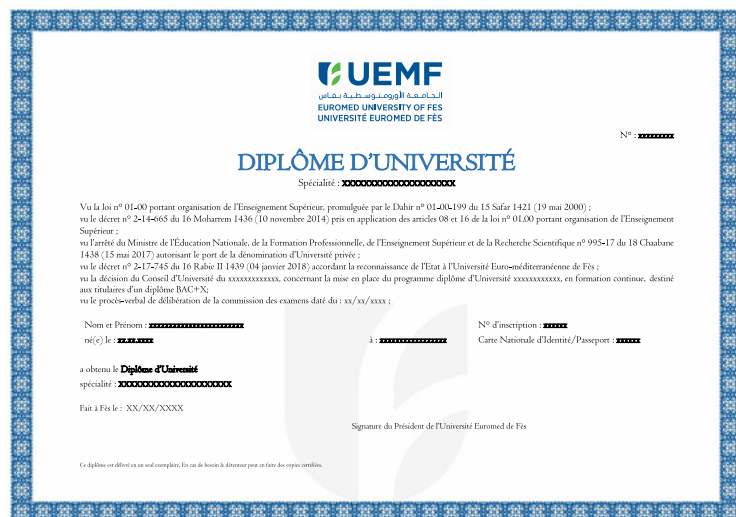
Ce double certificat, de la part de deux institutions universitaires de premier plan, représente une double récompense pour une formation complète et de qualité, assurant à l'étudiant l'obtention d'une certification reconnue au niveau national et international. Ce mérite académique vous positionnera comme un professionnel hautement qualifié, prêt à relever les défis et à répondre aux exigences de votre secteur professionnel.

Diplôme : **Mastère Spécialisé en Œnologie**

Modalité : **en ligne**

Durée : **12 mois**

Accréditation : **60 ECTS**



Types de matière		Heures	Distribution Générale du Programme d'Études			
			Cours	Matière	Heures	Type
Obligatoire (OB)	1 500		1 ^{er}	Viticulture	125	OB
Optionnelle (OP)	0		1 ^{er}	Composés du raisin et du vin. Techniques d'analyse	125	OB
Stages Externes (ST)	0		1 ^{er}	Microbiologie œnologique	125	OB
Mémoire du Mastère (MDM)	0		1 ^{er}	Vinification des vins blancs et rosés	125	OB
		Total 1 500	1 ^{er}	Vinification des vins rouges	125	OB
			1 ^{er}	Vinification des vins mousseux	125	OB
			1 ^{er}	Vinification des vins de liqueur, des vins doux naturels, des vins nobles imputrescibles et des vins de voile	125	OB
			1 ^{er}	Clarification et Stabilisation des Vins	125	OB
			1 ^{er}	Importance des tonneaux de chêne dans le vieillissement des vins	125	OB
			1 ^{er}	Analyse sensorielle et altérations organoleptiques des vins	125	OB

*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH Euromed University 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 Euromed
University

Mastère Spécialisé Œnologie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Euromed University
- » Accréditation: 60 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé

Œnologie

