



PROGRAMME DE FORMATION

Diplôme Universitaire de Technicien en Œnologie (TO)

Année universitaire 2025-2026

Référence APO-000510-941-2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Monsieur Régis GOUGEON Institut Universitaire de la Vigne et du Vin regis.gougeon@u-bourgogne.fr</p>	<p>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr A.Marie FLACK / Sandrine CARNIO 06 65 97 87 86 / 06 58 81 09 42</p>
<p>UE1 – COMPOSITION DE LA MATIERE PREMIERE</p> <ul style="list-style-type: none">- Rappels de chimie- Composition et maturation des raisins- Evolution des composés phénoliques- Suivi analytique et dosages- Enrichissements de la matière première	<p>31 h</p>
<p>UE2 – ELABORATION DU VIN ET SUIVI ANALYTIQUE</p> <ul style="list-style-type: none">- Levures et fermentation alcoolique- Pratique d'un levurage- Vinification en blanc- Vinification en rouge- Elaboration des vins effervescents- Vinifications spéciales- Travaux pratiques d'analyse de l'évolution du vin (SO₂, alcool, acidité, pH, sucres, couleur, FML, ...)	<p>58 h</p>
<p>UE3 – ELEVAGE DES VINS – MALADIES ET ACCIDENTS DU VIN</p> <ul style="list-style-type: none">- La fermentation malolactique (FML)- L'élevage sous-bois- Gestion de l'oxygène en œnologie- Précipitations tartriques, collage, filtration, produits œnologiques- Maladies et altérations microbiologiques- Casses et troubles physicochimiques	<p>31 h</p>
<p>UE4 – ANALYSE SENSORIELLE – DEGUSTATIONS ŒNOLOGIQUES</p> <ul style="list-style-type: none">- Bases de la physiologie du goût- Analyse sensorielle- Dégustations œnologiques	<p>24 h</p>
<p>UE5 – ENVIRONNEMENT VITI-VINICOLE</p> <ul style="list-style-type: none">- Histoire des pratiques viticoles- Pédoclimats, vignes et terroirs- Réglementation vitivinicole- Visites d'exploitations viti-viticoles	<p>25 h</p>
<p>VOLUME HORAIRE TOTAL EXAMENS COMPRIS</p>	<p>169h</p>