



PROGRAMME DE FORMATION

Diplôme Universitaire de Technicien en Œnologie (TO)

Référence APO-000510-941-2026

PEDAGOGIE		SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)	
Responsable pédagogique Monsieur Régis GOUGEON Institut Universitaire de la Vigne et du Vin regis.gougeon@ube.fr		vigne-vin.sefca@ube.fr A.Marie FLACK / Sandrine CARNIO 06 65 97 87 86 / 06 58 81 09 42	
UE1 – COMPOSITION DE LA MATIERE PREMIERE		31 h	
<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			
UE2 – ELABORATION DU VIN ET SUIVI ANALYTIQUE		58 h	
<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...)			
UE3 – ELEVAGE DES VINS – MALADIES ET ACCIDENTS DU VIN		31 h	
<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			
UE4 – ANALYSE SENSORIELLE – DEGUSTATIONS ŒNOLOGIQUES		24 h	
<ul style="list-style-type: none">- Bases de la physiologie du goût- Analyse sensorielle- Dégustations œnologiques			
UE5 – ENVIRONNEMENT VITI-VINICOLE		25 h	
<ul style="list-style-type: none">- Histoire des pratiques viticoles- Pédoclimats, vignes et terroirs- Réglementation vitivinicole- Visites d'exploitations viti-viticoles			
VOLUME HORAIRE TOTAL EXAMENS COMPRIS		169h	