



# Gestion Qualité du Raisin et Itinéraires de Vinification



## Présentation

---

### Description

#### Gestion de la Qualité du raisin :

- Structure de la grappe et composition des différentes parties
- Principaux groupes de composés et leur évolution au cours de la maturation
- Notion de maturité et choix de la date de vendange
- TP : Analyses physico-chimiques – bases des analyses sur moût et vin

#### Itinéraires techniques de vinification :

##### Vinification en Rouge :

- Etapes fondamentales de la vinification en rouge et leur impact sur les caractéristiques des vins obtenus
- Etapes ou traitements pendant la vinification en rouge et leur effet sur la composition du vin : utilisation d'enzymes, sulfitage, alternatives au sulfite...
- Vinification spéciale en rouge : thermovinification et macération carbonique

##### Vinification en Blanc :

- Etapes fondamentales de la vinification en blanc et leur impact sur les caractéristiques des vins obtenus : date de récolte, gestion du pressurage, du débourage et du levurage
- L'élevage des vins blancs : objectifs et connaissances sur propriétés des contenants

##### Rectification des moûts et des vins par méthodes physiques :

- Techniques d'osmose inverse, nano- et ultra-filtration, distillation sous vide
- 

### Objectifs

#### Gestion de la Qualité du raisin :

- Connaître les principaux groupes de composés qui déterminent la qualité du raisin



- Connaître la localisation tissulaire des groupes de composés et comment cela impacte la vinification
- Comprendre le processus de maturation du raisin et son impact sur les caractéristiques du vin

**Itinéraires techniques de vinification :**

- Connaître les principales étapes de la vinification en rouge et en blanc
- Comprendre l'impact de la modification des principaux paramètres (éraflage, température de cuvaision, traitements pré- ou post-fermentaires...) sur les caractéristiques des vins obtenus
- Connaître des étapes supplémentaires ou traitements alternatifs pendant une vinification classique en rouge
- Savoir définir les objectifs technologiques d'un élevage et maîtriser les concepts de sa pratique
- Connaître les différents contenants ainsi que leurs propriétés
- Connaître les principales techniques physiques de rectification des moûts et des vins

---

## Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	21h
TP	Travaux Pratiques	10h
TD	Travaux Dirigés	8h

---

## Compétences visées

**Gestion de la Qualité du raisin :**

- Caractériser la maturité du raisin et mettre en œuvre les outils utilisés pour déterminer la date optimale de vendange
- Interpréter un bulletin d'analyses afin d'adapter l'itinéraire technique de vinification

**Itinéraires techniques de vinification :**

- Gérer les étapes unitaires d'un itinéraire de vinification : de la réception de la vendange à la conduite des fermentations, en fonction du type de vin à élaborer
- Adapter les itinéraires techniques de vinification en fonction de la qualité de la matière première
- Anticiper l'impact d'un traitement de rectification sur la qualité du produit

---

## Modalités de contrôle des connaissances



## Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			2		
CC (contrôle continu)	Production technique			1		

## Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			2		

# Infos pratiques

## Campus

› Campus de Dijon