



# UE1 PROCÉDES VINIFICATION



## Présentation

---

### Description

Cette unité d'enseignement ciblée sur la transformation du raisin au vin s'appuie sur un enseignement pluridisciplinaire permettant d'acquérir les savoirs spécifiques à la filière vinicole : définition de la qualité d'une vendange, connaissance des principaux itinéraires techniques de vinification et des procédés associés, gestion des micro-organismes (levures, bactéries lactiques) pour l'optimisation des fermentations. Cette UE est complétée par un enseignement en analyse sensorielle et son application à l'analyse des vins et par un enseignement en génie microbiologique basé sur l'analyse des fermentations et la conception des réacteurs. Un stage en entreprise vinicole, réalisé pendant la période des vendanges, complète l'acquisition de compétences dans la gestion des opérations unitaires liées à la vinification.

Cette Unité d'Enseignement est organisée en 5 Eléments constitutifs (EC1 à EC5).

---

### Objectifs

Les métiers visés : Maitre de chai, Responsable cuverie, Responsable laboratoire œnologique.



## Liste des enseignements

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Gestion Qualité du Raisin et Itinéraires de Vinification	Elément constitutif		21h	8h	10h		3 crédits
Génie des procédés	Elément constitutif		4h	11h	16h		3 crédits
Microbiologie des moûts et des vins et Génie microbiologique	Elément constitutif		18h	8h	10h		3 crédits
Analyse sensorielle	Elément constitutif		10h		10h		2 crédits
Stage entreprise vinicole (120 heures)	Stage						1 crédits

## Infos pratiques

### Campus

➤ Campus de Dijon