Gestion Qualité du Raisin et Itinéraires de Vinification

ECTS
3 crédits

Composante
Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot

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 débourbage 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 cuvaison, 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