

Semestre 1 - DNO

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
La vigne et son milieu	UE				9
Le Sol	UE				
Géologie	UE				
Pédologie	UE				
TP Pédologie	UE				
Sortie Terroir	UE				
Climatologie	UE				
Bases de la productivité	UE				
Phytopathologie	UE				
Entomologie	UE				
Nutrition hydrique	UE				
Nutrition carbonée	UE				
Nutrition minérale	UE				
Nutrition minérale	UE				
Bases de la viticulture	UE				9
Module : Conduite de la vigne	UE				
TP Ampélographie	UE				
Conduite de la vigne	UE				
Physiologie de la baie	UE				
Conduite de la vigne en bio	UE				
Date de récolte et traitements pré-fermentaires	UE				
Biochimie du raisin	UE				
Génomique de la vigne	UE				
Dégustation de baies	UE				
TP Taille	UE				
Préparation de la vendange	UE				
Composition et évolution du vin	UE				6
Composition du vin	UE				
Composition du vin	UE				
Méthodes d'analyses	UE				
TP Méthodes d'analyses	UE				
Les colloïdes	UE				
Techniques d'analyses des mouts et des vins ;	UE				6
Analyses chimiques, chromatographiques et spectroscopiques	UE				
Chimie Analytique 1	UE				
Chimie Analytique 2	UE				
Bases Analyse sensorielle	UE				
Choix et validation des méthodes d'analyse	UE				
Analyses sensorielles	UE				
Bases statistiques de l'analyse sensorielle	UE				
Analyses sensorielles	UE				

