

SCIENCES, INGÉNIERIE ET TECHNOLOGIES

DNO TOULOUSE



Niveau d'étude
visé
BAC +5



Diplôme
Diplôme
national
d'oenologue



Domaine(s)
d'étude
Œnologie



Accessible en
Formation
initiale,
Formation
continue,
Formation en
alternance



Établissements
INP - ENSAT

Parcours proposés

- DNO 1A
- DNO 2A

Présentation

Contact(s)

Infos pratiques

Lieu(x)

📍 Auzeville-Tolosane

En savoir plus

🔗 <http://www.ensat.fr/fr/index.html>

Programme

DNO 1A

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
1ère année - DNO	UE				60
Semestre 1 - DNO	UE				30
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	
Mesures sensorielles	UE	
TP HPLC	UE	
Semestre 2 - DNO	UE	30
Micro-organismes et fermentations	UE	6
Micro-organismes et fermentations	UE	
Micro-organismes et fermentations : TP	UE	
TP Analyses de la fermentation	UE	
Levures et bactéries oenologiques commerciales	UE	
Techniques analytiques de recherche et de quantification	UE	
Techniques de l'étude microbiologique en oenologie	UE	
Levures et bactéries sélectionnées: nature, emploi, essais	UE	
Technologies des vinifications	UE	
Vinification en rouge	UE	
Vinification en blanc et en rosé	UE	
Fondamentaux en hydraulique et thermique	UE	
Génie oenologique	UE	
Pratiques oenologiques	UE	
Froid et Filtration	UE	
Bouchage et conditionnement	UE	
Bouchons 1	UE	
Bouchons 2	UE	
Outils de biologie moléculaire	UE	
Biodynamie	UE	
Collage assemblage	UE	
Schéma de production et élevage	UE	
Cristallisation	UE	
Désacidification	UE	
Gaz en oenologie	UE	
Traitement au ferrocyanure	UE	
Stabilité Tartrique	UE	
Dégustation et comparaison	UE	
Langue étrangère	UE	3
Anglais	UE	
Crédits Entreprise S2	UE	

DNO 2A

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
2ème année - DNO	UE				60
Semestre 3 - DNO	UE				30

Dégustation professionnelle et Géographie viticole	UE	2
Dégustation professionnelle 1	UE	
Dégustation Professionnelle 2	UE	
Traitement statistique	UE	
Géographie viticole	UE	
Aménagement du chai	UE	
Ecoconception du chai	UE	
Gestion de procédés, de la production et de l'innovation	UE	9
Bilans matière et énergie	UE	
Gestion de production	UE	
Gestion de projet	UE	
Gestion de l'innovation	UE	
Mise en place d'expérimentations	UE	
Mémoire d'oenologie	UE	15
Semestre 4 - DNO	UE	30
Management de la qualité	UE	
Management de la qualité - matière	UE	
Résidus pesticides	UE	
Management de la filière	UE	
Management de la sécurité des aliments	UE	
Accréditation de laboratoire	UE	
Hygiène en oenologie	UE	
Logiciel de traçabilité	UE	
Contrôle isotopique	UE	
Vins et santé	UE	
OTA et Géosmine	UE	
Conduite d'entreprise	UE	
Comptabilité et Gestion	UE	
Communication et GRH	UE	
Wine design	UE	
Marketing	UE	
Commerce international	UE	
Capacité Agricole	UE	
Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin	UE	
Produits dérivés	UE	
Vins doux naturels	UE	
Traitement des effluents	UE	
TP Bière	UE	
Filière et réglementation	UE	
TD Douanes	UE	
Bases économiques et juridiques	UE	
Droit viti-vinicole encadré par les grands organismes	UE	