

DNO TOULOUSE

IN BRIEF

Type of diploma : Diplôme national d'oenologue

Ministry field : Sciences, Ingénierie et Technologies

MORE INFO

ECTS credits : 120

Level : BAC +5

Type of education

* Formation continue

* Formation initiale

* Formation en alternance

Kind of education : Mention

Organization

DNO 1A

DNO 2A

Organizational unit

École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse

Toulouse INP

DNO 1A

MORE INFO

ECTS credits : 60

Organization

· 1ère année - DNO

· Semestre 1 - DNO

· Teaching Unit La vigne et son milieu

Number of hours

60

· Le Sol

· Subject Géologie

· Subject Pédologie

· Subject TP Pédologie

· Subject Sortie Terroir

· Subject Climatologie

· Bases de la productivité

· Subject Phytopathologie

· Subject Entomologie

· Subject Nutrition hydrique

· Subject Nutrition carbonée

· Subject Nutrition minérale

· Subject Nutrition minérale

· Teaching Unit Bases de la viticulture

· Module : Conduite de la vigne

· Subject TP Ampélographie

· Subject Conduite de la vigne

· Subject Physiologie de la baie

· Subject Conduite de la vigne en bio

· Date de récolte et traitements pré-fermentaires

· Subject Biochimie du raisin

· Subject Génomique de la vigne

· Subject Dégustation de baies

· Subject TP Taille

· Subject Préparation de la vendange

· Teaching Unit Composition et évolution du vin

· Composition du vin

· Subject Composition du vin

· Méthodes d'analyses

· Subject TP Méthodes d'analyses

· Subject Les colloïdes

· Teaching Unit Techniques d'analyses des mouts et des vins ;

· Analyses chimiques, chromatographiques et spectroscopiques

· Subject Chimie Analytique 1

· Subject Chimie Analytique 2

· Subject Bases Analyse sensorielle

· Subject Choix et validation des méthodes d'analyse

· Analyses sensorielles

· Subject Bases statistiques de l'analyse sensorielle

· Subject Analyses sensorielles

· Subject Mesures sensorielles

· Subject TP HPLC

· Semestre 2 - DNO

· Teaching Unit Micro-organismes et fermentations

· Subject Micro-organismes et fermentations

· Subject Analyses d'azote assimilable et dosages enzymatiques

· Subject Microbiologie

· Subject Levures et bactéries oenologiques commerciales

· Subject Techniques analytiques de recherche et de quantification

· Subject Techniques de l'étude microbiologique en oenologie

· Subject Levures et bactéries sélectionnées: nature, emploi, essais

· Teaching Unit Technologies des vinifications

· Subject Vinification en rouge

· Subject Vinification en blanc et en rosé

· Subject Fondamentaux en hydraulique et thermique

· Subject Génie oenologique

· Teaching Unit Pratiques oenologiques

· Subject Froid et Filtration

· Subject Bouchage et conditionnement

· Subject Bouchons 1

· Subject Bouchons 2

· Subject Outils de biologie moléculaire

· Subject Biodynamie

· Subject Collage assemblage

· Subject Schéma de production et élevage

· Subject Cristallisation

· Subject Désacidification

· Subject Gaz en oenologie

· Subject Traitement au ferrocyanure

· Subject Stabilité Tartrique

· Subject Dégustation et comparaison

· Teaching Unit Langue étrangère

· Subject Anglais

· Teaching Unit Crédits Entreprise S2

Organizational unit

École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse

DNO 2A

MORE INFO

ECTS credits : 60

Organization

· 2ème année - DNO

· Semestre 3 - DNO

· Teaching Unit Dégustation professionnelle et Géographie viticole

· Subject Dégustation professionnelle 1

· Subject Dégustation Professionnelle 2

· Subject Traitement statistique

· Subject Géographie viticole

· Subject Aménagement du chai

· Subject Ecoconception du chai

· Teaching Unit Gestion de procédés, de la production et de l'innovation

· Subject Bilans matière et énergie

· Subject Gestion de production

· Subject Gestion de projet

· Subject Gestion de l'innovation

· **Subject Mise en place d'expérimentations**

· **Teaching Unit Mémoire d'oenologie**

· **Semestre 4 - DNO**

· **Teaching Unit Management de la qualité**

· **Subject Management de la qualité - matière**

· **Subject Résidus pesticides**

· **Subject Management de la filière**

· **Subject Management de la sécurité des aliments**

· **Subject Accréditation de laboratoire**

· **Subject Hygiène en oenologie**

· **Subject Logiciel de traçabilité**

· **Subject Contrôle isotopique**

· **Subject Vins et santé**

· **Subject OTA et Géosmine**

· **Teaching Unit Conduite d'entreprise**

· **Subject Comptabilité et Gestion**

· **Subject Communication et GRH**

· **Subject Wine design**

· **Subject Marketing**

· Subject Commerce international

· Subject Capacité Agricole

· Teaching Unit Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin

· Subject Produits dérivés

· Subject Vins doux naturels

· Subject Traitement des effluents

· Subject Bière

· Teaching Unit Filière et réglementation

· Subject TD Douanes

· Subject Bases économiques et juridiques

· Subject Droit viti-vinicole encadré par les grands organismes

Organizational unit

École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse