

# 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