



L3 - Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)



Structure de
formation
Faculté des
Sciences



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Francoise MORATO LALLEMAND

✉ francoise.morato-lallemand@umontpellier.fr



Programme

S5 Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)

Chimie Analytique des composés volatiles	4 crédits
Chimie expérimentale	6 crédits
Physiologie	4 crédits
Biologie moléculaire	4 crédits
Description de la variabilité 1	2 crédits
Bases fondamentales de la chimie	10 crédits

S6 Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)

Aromatisation, structure des biomolécules végétales	6 crédits
Anglais S6 prépa DNO	2 crédits
ateliers et MOOC	2 crédits
Bactériologie	2 crédits
Missions techniques : analyses des systèmes viti/vinicoles	2 crédits
Outils analytiques pour la caractérisation des COV	2 crédits
Stage	4 crédits
Sorties pédagogiques, TER, conférences	4 crédits
Génie chimique	4 crédits
Sciences et technologie des aliments	2 crédits