

Hes·SO

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz
University of Applied Sciences and Arts
Western Switzerland

Modulbeschreibung Bachelorstudiengang in Weinbau und Önologie

**CHANGINS**

haute école de
viticulture et œnologie

ECTS-Kreditpunkte: 5**Önologische Techniken III****2023-2024 (S5)**

Verbundene Kurse:

Weinbereitungstechniken III

Vorlesung

Mikrobiologie der Weine III

Vorlesung

Angewandte Önologie I

Vorlesung

Destillation

Vorlesung

Wöchentliche Perioden:

7 Perioden

Total: 84 Perioden

Modulverantwortlicher:

Julie Fuchs

julie.fuchs@changins.ch

Kursleiter/in:

Julie Fuchs

julie.fuchs@changins.ch

Serge Hautier (Mikrobiologie der Weine)

serge.hautier@changins.ch

Serge Diserens

Liming Zeng (Angewandte Önologie I)

liming.zeng@changins.ch

Benoît Bach (Destillation)

benoit.bach@changins.ch

Unterrichtssprache:

Französisch

Anwesenheit:

Nicht erforderlich

Voraussetzungen:

- Weinbereitungstechniken III
Die Kurse Weinbereitungstechniken I und II bestanden haben
- Mikrobiologie der Weine III
Den Kurs Mikrobiologie I und II besucht haben
- Angewandte Önologie I
Die Kurse Weinanalyse I und II bestanden haben
- Destillation
Die Module Chemie - Physik I und II bestanden haben

Bewertungsmodalität:

Bewertung(en) während des Semesters

Modalität der Validierung
des Moduls:

"Studienreglement des Studiengangs Bachelor of Science HES-SO in Weinbau
und Önologie " in Kraft.

Der Durchschnitt des Moduls wird nur dann berechnet, wenn alle Kurse
bestanden wurden.

Modalität der Validierung
des Kurses:

Der Kurs gilt als bestanden, wenn der Durchschnitt der Bewertungen mindestens
3.8 beträgt. Die Kandidatin oder der Kandidat, die oder der eine Kursnote unter
3.8 erhalten hat, ist automatisch für die Remediation dieses Kurses
eingeschrieben. Wenn die Remediation bestanden ist, wird der Kurs nach der
Remediation mit einer Endnote von 4,0 bewertet. Das Recht auf Remediation
kann nur einmal pro Kurs ausgeübt werden. Wird die Remediation nicht
bestanden, kann der/die Studierende den Kurs wiederholen. Das Recht auf

Wiederholung kann nur einmal ausgeübt werden.	
Ziel des Moduls:	<ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung der önologischen und mikrobiologischen Fähigkeiten, die für die Beherrschung der Weinherstellung notwendig sind - Kompetenzen in verwandten Bereichen der Önologie wie der Destillation erwerben und in der Lage sein, zusätzliche Kompetenzen zu erwerben
Weinbereitungstechniken III (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Beherrschung aller Schritte der Weinbereitung für Rosé- und Rotweine sowie Schaumweine von der Annahme der Weinlese bis zum fertigen Wein. - Beherrschung der wichtigsten Extraktionstechniken für rote Trauben während der Mazeration - Die verschiedenen Methoden zur Herstellung von Schaumwein kennenlernen - Önologische Optionen entsprechend der Entwicklung von Most und Wein von der Annahme der Weinlese bis zum fertigen Wein wählen.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Roséweine - Die Schaumweine - Die Mazeration von Rotweinen
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Auf Cyberlearn: Kurs Techniken der Weinherstellung
Mikrobiologie der Weine III (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<p>Über die Themenbereiche malolaktische Gärung und mikrobiologische Veränderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die mikrobiologische Bedeutung önologischer Phänomene verstehen. - Eine ausreichende Grundlage schaffen, um das Wissen über die Mikrobiologie des Weins zu vertiefen. - In der Lage sein, verschiedene Praktiken zu spezifizieren, die bei der biologischen oder biodynamischen Weinbereitung erlaubt sind.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Die malolaktische Gärung. - Weinkrankheiten.
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Auf dem verteilten Handout, auch auf Cyberlearn
Angewandte Önologie I (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Schnelle Anpassung an spezialisierte und verwandte Bereiche der Önologie - Die Weinkenntnisse in Spezialgebieten wie Polyphenole, Sauerstoffmanagement und Weinfehlererkennung perfektionieren und vertiefen.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Fachthemen der Önologie und verwandter Bereiche der Önologie - Die Themen variieren je nach beruflicher Aktualität.
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> -

Destillation (2 Wochenperioden über ein halbes Semester)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe für die Destillation vorbereiten. - Die Rohstoffe nach den Regeln destillieren. - Die Destillate veredeln, um ihre qualitativen Eigenschaften optimal auszudrücken.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Vorbereitung der Rohstoffe für die Destillation. - Die physikalischen Prinzipien, die für die Destillation notwendig sind. - Die verschiedenen Destillationsmethoden. - Die notwendigen Sorgfaltsmaßnahmen zur Veredelung von Spirituosen und zur Korrektur von Fehlern - Die Analysen an Spirituosen - Die Schweizer Gesetzgebung zu destillierten Getränken.
Bibliografie:	- Auf Cyberlearn: Kurs Destillation
Modulbeschreibung validiert am:	26.05.2023
Durch:	Julie Fuchs
Validiert durch COPIL FH am:	