

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:	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	<p>"Studienreglement des Studiengangs Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie " in Kraft.</p> <p>Der Durchschnitt des Moduls wird nur dann berechnet, wenn alle Kurse bestanden wurden.</p>		
Modalität der Validierung des Kurses:	<p>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</p>		

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:	