

Hes·SOHaute 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: 2		Önologische Techniken I	2023-2024 (S3)
Verbundene Kurse:	Techniken der Weinherstellung I Mikrobiologie des Weins	Vorlesung Vorlesung	
Wöchentliche Perioden:	2 Perioden	Total: 24 Perioden	
Modulverantwortlicher:	Serge Hautier	serge.hautier@changins.ch	
Kursleiter/in:	Christian Guyot (Tech. Weinherstellung) Serge Hautier (Mikrobiologie des Weins)	christian.guyot@changins.ch serge.hautier@changins.ch	
Unterrichtssprache:	Französisch		
Anwesenheit:	Nicht erforderlich		
Voraussetzungen:	- Techniken der Weinherstellung: keine - Mikrobiologie des Weins: Den Kurs Mikrobiologie aus dem 2. Semester validiert 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:	- Die verschiedenen Möglichkeiten zur Kontrolle von Mikroorganismen in der Önologie behandeln, insbesondere die Reinigung in der Önologie. - Die grundlegenden Prinzipien für die chemische Stabilität (= gegenüber Oxidation und Mikroorganismen) und die Anpassung der Säure der Weine ansprechen.		
Techniken der Weinherstellung I (2 Wochenperioden über ein halbes Semester)			
Zielkompetenzen:	- Die gesetzlichen Bestimmungen für die chemische Stabilisierung und die Säureanpassung kennen. - Die Gründe und Zeiträume für die Säureanpassung erklären und begründen.		

	<ul style="list-style-type: none"> - Die chemische Funktionsweise der Entsäuerung durch CaCO₃ und KHCO₃ erläutern - Die Praxis der Säureanpassung und des Sulfitierens erklären - Die Ziele des Sulfitierens und die Wirkung von SO₂ kennen - Die Verbindung zwischen Sulfitierung und Ethanal beschreiben - Durchführung aller Berechnungen im Zusammenhang mit der Praxis der chemischen Stabilisierung und der Anpassung des Säuregrades - Alternativen zur Sulfitieren nennen und ihre Vor- und Nachteile im Vergleich zu SO₂ aufzeigen - In Bezug auf die oben genannten Aspekte in der Lage sein, verschiedene Praktiken zu erläutern, die in einem Prozess der Weinbereitung für biologischen oder biodynamischen Wein erlaubt sind.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Die chemische Stabilisierung - Ansäuerung / Entsäuerung
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Auf dem verteilten Handout
Mikrobiologie des Weins (2 Wochenperioden über ein halbes Semester)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Das Prinzip der verschiedenen Möglichkeiten erklären können, die es in der Önologie gibt, um Mikroorganismen zu eliminieren oder zu reduzieren, und die Vor- und Nachteile sowie die gesetzlichen Aspekte dieser Möglichkeiten auflisten können. - Einen Hygieneplan für den Weinkeller erstellen, ihn kontrollieren und durchsetzen können. - Ein HACCP-Konzept erklären können und an seiner Umsetzung in einem Unternehmen mitwirken können. - In Bezug auf die oben genannten Aspekte, verschiedene Praktiken nennen können, die bei einer biologischen oder biodynamischen Weinbereitung erlaubt sind.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Die Beseitigung von Mikroorganismen - Hygiene in der Önologie - Der HACCP-Prozess
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Über dem verteilten Handout und auf Cyberlearn
Modulbeschreibung validiert am:	21. Juni 2022
Durch:	Serge Hautier und Christian Guyot
Validiert durch COPIL FH am:	21. Juni 2022