

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: 2		Önologische Techniken II	2023-2024 (S4)
Verbundene Kurse:	Weinbereitungstechniken II Mikrobiologie des Weins II	Vorlesung Vorlesung	
Wöchentliche Perioden:	3 Perioden	Total: 48 Perioden	
Modulverantwortlicher:	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch	
Kursleiter/in:	Julie Fuchs (Weinbereitungstechniken) Benoît Bach (Weinbereitungstechniken) Serge Hautier (Mikrobiologie des Weins)	julie.fuchs@changins.ch benoit.bach@changins.ch serge.hautier@changins.ch	
Unterrichtssprache:	Französisch		
Anwesenheit:	<ul style="list-style-type: none"> - Weinbereitungstechniken II: nicht erforderlich - Mikrobiologie des Weins II: nicht erforderlich 		
Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Weinbereitungstechniken II: den Kurs Techniken der Weinherstellung I absolviert haben - Mikrobiologie des Weins II: den Kurs Mikrobiologie im 2. Semester absolviert 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 Wiederholung kann nur einmal ausgeübt werden.</p>		
Ziel des Moduls:	<ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung der önologischen und mikrobiologischen Fähigkeiten, die erforderlich sind, um die Herstellung eines Weißweins von der Annahme der Weinlese bis zum Ende der alkoholischen Gärung zu beherrschen. - Die Beherrschung des Prozesses der Weinschönung und aller Weinbehandlungsprodukte zur Vorbereitung ihrer Verwendung 		

Weinbereitungstechniken II (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Alle Schritte der Weißweinherstellung von der Weinlese bis zum Abschluss der alkoholischen Gärung beherrschen. - Oenologische Optionen je nach Entwicklung des Mosts und des Weins von der Weinlese bis zum Abschluss der alkoholischen Gärung auswählen können. - Die Schönung von Weinen beherrschen - Alle in Most und Wein verwendeten Behandlungsprodukte kennen und verwenden können.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Weißweine - Oenologische Enzyme - Schönung von Weinen und andere Weinbehandlungen
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Cyberlearn : Kurs Weinherstellungstechniken
Mikrobiologie des Weins II (2 Wochenperioden über ein halbes Semester)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Von der Annahme der Weinlese bis zum Ende der alkoholischen Gärung - Verständnis der mikrobiologischen Bedeutung von önologischen Phänomenen - Eine ausreichende Grundlage erwerben, um das Wissen in der Weinmikrobiologie weiter zu vertiefen. - In der Lage sein, verschiedene Praktiken zu erläutern, die bei einer biologischen oder biodynamischen Weinbereitung erlaubt sind.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Die alkoholische Gärung
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> - Auf dem verteilten Handout und auf Cyberlearn
Modulbeschreibung validiert am:	Mai 2023
Durch:	Julie Fuchs
Validiert durch COPIL FH am:	Mai 2023