

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: 5		Analytische Techniken I		2023-2024 (S3)	
Verbundene Kurse:	Weinanalyse I Praktische Arbeiten WeinanalySELabor I Methodologie der sensorischen Beschreibung von Weinen	Hybride Workshop/Labor Frontalunterricht mit praktischen Aktivitäten			
Wöchentliche Perioden:	7 Perioden	Total: 84 Perioden			
Modulverantwortlicher:	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch			
Kursleiter/in:	Charles Chappuis (PA und WeinanalySELabor) Pascale Deneulin (sens. Méthodologie)	charles.chappuis@changins.ch pascale.deneulin@changins.ch			
Unterrichtssprache:	Französisch				
Anwesenheit:	<ul style="list-style-type: none"> - Weinanalyse I: nicht erforderlich - Praktische Arbeiten WeinanalySELabor I: bei unentschuldigtem Fehlen bei mehr als einer Sitzung des TP wird der Schüler nicht zu der/den Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet. - Methodologie der sensorischen Beschreibung von Weinen: erforderlich, bei unentschuldigter Abwesenheit von mehr als zwei Kurssitzungen wird der Schüler/die Schülerin nicht zur Bewertung zugelassen. 				
Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Weinanalyse I: Die Module Chemie-Physik I und II bestanden haben Parallel dazu den Kurs TP Labor für Weinanalysen I besuchen - Praktische Arbeiten WeinanalySELabor I: Die Module Chemie-Physik I und II bestanden haben Parallel dazu die Kurse Weinanalyse I und PA-Weinkeller und Weinbereitung besuchen - Methodologie der sensorischen Beschreibung von Weinen: Die Kurse in Physiologie und Techniken der sensorischen Analyse validiert haben. 				
Bewertungsmodalität:	<ul style="list-style-type: none"> - Weinanalyse I: schriftliche Prüfung - Praktische Arbeiten WeinanalySELabor I: 25% PA-Bericht und 75% praktische Prüfung - Methodologie der sensorischen Beschreibung von Weinen: schriftliche und/oder mündliche Prüfung 				
Modalität der Validierung des Moduls:	"Studienreglement des Studiengangs Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie " in Kraft.				

<p>Modalität der Validierung des Kurses:</p>	<p>Der Durchschnitt des Moduls wird nur dann berechnet, wenn alle Kurse bestanden wurden.</p> <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>
<p>Ziel des Moduls:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - In der Lage sein, sein Wissen über die chemische Zusammensetzung des Weins und seine Entwicklung zu nutzen, um die Weinbaupraktiken und Weinbehandlungen zu beherrschen, insbesondere in Bezug auf die Grundparameter. - In der Lage sein, eine analytische sensorische Beschreibung von Weinen nach einer etablierten Methodik zu erstellen.
<p>Weinanalyse I (2 Wochenperioden)</p>	
<p>Zielkompetenzen:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verständnis der chemischen und physikalischen Mechanismen, die für die önologische Analyse notwendig sind. - Die wichtigsten Analysen erklären, die in der Önologie verwendet werden. - Interpretation von Analyseergebnissen unter Berücksichtigung der Grenzen und Interferenzen, die mit den verwendeten Methoden verbunden sind. - Die Analyseergebnisse in Bezug auf die Weinbereitungsstadien interpretieren, um die richtigen Entscheidungen zu treffen. - Die Ursachen für önologische Probleme mithilfe geeigneter Analysen finden.
<p>Kursinhalt:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung in die analytische Chemie - Analyse der Säure und der verschiedenen Säuren von Most und Wein - Analyse des Zuckers in Most und Wein - Analyse von SO₂ und Schutzmitteln in der Önologie - Analyse der Dichte - Analyse von Alkohol mit physikalischen und chemischen Systemen - Analyse des Trockenextrakts - Analyse mit Papierchromatographie, HPLC, GC und GC-MS
<p>Bibliografie:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kursunterlagen (Cyberlearn) - Kursplan AV I und II
<p>Praktische Arbeiten WeinanalySELabor I (4 Perioden alle 15 Tage)</p>	
<p>Zielkompetenzen:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Önologische Analysen durchführen und erklären können - Vorbereitung des Materials und der Produkte, die für die Durchführung der önologischen Analysen notwendig sind - Auswahl der Analysen, die zum Verständnis einer praktischen Situation notwendig sind - Interpretation der Ergebnisse

	- Auf die Ergebnisse angemessen reagieren
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Einführung in das Labormaterial - Gesamtsäure, pH-Messung mit dem pH-Meter - Überwachung der malolaktischen Gärung mit Papierchromatographie - Freies und Gesamt-SO₂ nach Ripper und Franz-Paul - Messung der flüchtigen Säure mit SO₂-Korrektur - Analyse der reduzierenden Zucker
Bibliografie:	- Laborheft, CHANGINS
Methodologie der sensorischen Beschreibung von Weinen (3 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Die organoleptische Beschreibung von Weinen nach einer analytischen Methode beherrschen - Das Vokabular und die Syntax der sensorischen Beschreibung von Weinen beherrschen - Die eigene Beschreibung einer Gruppe von Personen sowohl mündlich als auch schriftlich darlegen.
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Training zur Erkennung von Geruchs-, Geschmacks- und Tastwahrnehmungen von Wein - Praktische Arbeiten und Übungen, um die verschiedenen Aspekte der Weinbeschreibung zu trainieren
Bibliografie:	- Artikel und Kursmaterialien, die auf Cyberlearn verfügbar sind
Modulbeschreibung validiert am:	7. September 2022
Durch:	Charles Chappuis und Pascale Deneulin
Validiert durch COPIL FH am:	7. September 2022