

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		Kellertechnik II		2023-2024 (S4)	
Verbundene Kurse:	PA Keller und Weinbereitung II Technologie II	Workshop/Labor Vorlesung			
Wöchentliche Perioden:	3 Perioden	Total: 48 Perioden			
Modulverantwortlicher:	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch			
Kursleiter/in:	Julie Fuchs (PA Keller und Weinbereitung II) Serge Diserens (PA Keller und Weinbereitung II) Liming Zeng (Technologie)	julie.fuchs@changins.ch serge.diserens@changins.ch liming.zeng@changins.ch			
Unterrichtssprache:	Französisch				
Anwesenheit:	<ul style="list-style-type: none"> - Praktische Arbeit Keller und Weinbereitung II: erforderlich bei unentschuldigtem Fehlen bei mehr als einer Sitzung der PA wird der Schüler nicht zu der/den Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet. - Technologie II: nicht erforderlich 				
Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> - Praktische Arbeit Keller und Weinbereitung II: Die Kurse PA Keller und Weinbereitung I absolviert haben Parallel dazu den Kurs PA Labor für Weinanalyse II besuchen - Technologie II: Die Module Chemie - Physik I und II bestanden haben Den Kurs Technologie I validiert haben 				
Bewertungsmodalität:	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	Entwicklung von Kenntnissen und Fähigkeiten zur Verbindung von Theorie und Praxis der Kellerei, um verschiedene technologische Maßnahmen der Kellerei zu beherrschen.				

Leitung einer Weinherstellung in einer Gruppe von der Traubenannahme bis zum Wein im Rahmen des Gesamtprojekts zur Gründung eines Mikrounternehmens, das ein Weinsortiment entwickelt.

Praktische Arbeit Keller und Weinbereitung II (4 Perioden alle 15 Tage)

- Zielkompetenzen:
- Die unter "Kursinhalt" genannten Maschinen und Materialien für den Weinkeller kennen und selbstständig bedienen können.
 - Die verschiedenen Kellerarbeiten selbstständig organisieren und durchführen
 - Die Weinbereitung in Fässern: Hygiene und Praxis
 - Ein Fass und einen Tank reparieren können
 - Die Weinbereitung von Gruppen verfolgen
 - Selbstständige Durchführung aller praktischen Arbeiten im Weinkeller und der physikalischen Stabilisierung der Weine, die von den Schülern verfolgt werden.

- Kursinhalt:
- Durchführung von Baustellen mit verschiedenen Methoden der Entkarbonisierung, Karbonisierung sowie einer Schaumweinabfüllung
 - Untersuchung der Funktionsweise und des Einsatzes der unten genannten Maschinen im Rahmen von Demonstrationen und der selbstständigen Organisation von praktischen Arbeitseinsätzen: Tangentialfilter, Anschwemmfilter
 - Durchführung von Behandlungsversuchen von Weinen mit Glas Schönung
 - Überwachung, praktische Durchführung und wöchentliche technische Verkostungen der Gruppenweinbereitung
 - Entwicklung des Projekts Mikrounternehmen und Erstellung des neuen Weinsortiments

- Bibliografie:
- Verweis auf die Kurse Technologie und Techniken der Weinherstellung

Technologie II (2 Wochenperioden über ein halbes Semester)

- Zielkompetenzen:
- Die Funktionsweise der im Weinkeller verwendeten Maschinen und Geräte verstehen und erklären
 - Ein qualitatives Urteil über die im Weinkeller verwendeten Maschinen und Materialien abgeben
 - Den Bedarf einer Weinkellerei an Maschinen und Materialien vorhersagen
 - Maschinen und Geräte entsprechend den Bedürfnissen einer Weinkellerei auswählen und dimensionieren
 - Die Auswirkungen des Einsatzes von Maschinen und Kellertechnik auf den fertigen Wein kennen und vorhersagen können

- Kursinhalt:
- Transport, Empfang, Transfer, Verarbeitung und Sortierung der Weinlese
 - Keltern und Traubensaftgewinnung
 - Mostkonzentrierung durch Umkehrosmose und andere önologische Anwendungen von Membrantechniken
 - Automatisierung im Weinkeller

Bibliografie:	-
Modulbeschreibung validiert am:	August 2023
Durch:	Julie Fuchs
Validiert durch COPIL FH am:	August 2023