

La description de ce module définit les conditions cadres du déroulement de l'enseignement des cours le constituant. Ces conditions peuvent être modifiées ou renouvelées d'année en année mais restent inchangées durant l'année académique en cours.

Technologie de cave I (3 ECTS)

2025-2026

Type de formation : **Bachelor** Master

Type de module : **Obligatoire**

Langue : **Français**

Semestre : **S3**

Responsable du module : **Julie Fuchs**

Objectifs

A la fin du module, l'étudiant-e sera capable :

- De développer les connaissances et compétences des étudiants à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser les actions technologiques de la réception de la vendange à la filtration.
- De gérer une vinification en groupe de la réception des raisins au vin, dans le projet global de création d'une microentreprise développant une gamme de vins.

Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
Technologie I	Obligatoire	Non obligatoire	S3
TP cave et vinification I	Obligatoire	Obligatoire	S3

Répartition horaire :

Enseignement Périodes

TP, sorties, excursions Périodes

Travail individuel Périodes

Total **Périodes**

Prérequis

– **Technologie I :**

Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II

– **TP cave et vinification I :**

Suivre en parallèle le TP laboratoire d'analyse des vins I

Modalité de validation

Module	<ul style="list-style-type: none">– Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " en vigueur.– La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés
Unité de cours	<ul style="list-style-type: none">– Le cours est validé à condition que la note moyenne des évaluations soit supérieure ou égale à 3.8.– Une note de cours inférieure à 3.8 entraîne une inscription d'office à la remédiation du cours.– La remédiation est réussie avec une note égale ou supérieure à 3.8.– La note de remédiation maximale est de 4.0.– Le droit à la remédiation ne peut s'exercer qu'une seule fois par cours.– En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant-e peut répéter le cours.– Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois.

Unité de cours : Technologie I

Compétences visées :

- Comprendre et expliquer le fonctionnement des machines et du matériel utilisés en cave.
- Donner un jugement qualitatif sur les machines et le matériel utilisés en cave.
- Prévoir les besoins d'une cave en machines et en matériel.
- Choisir et dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins d'une cave.
- Connaître et prévoir les conséquences de l'utilisation des machines et du matériel de cave sur le vin final.

Contenu :

- Filtration : moûts, bourbes, vins (dégrossissante, clarifiante et stérilisante)
- Débourageage

Répartition horaire :

Enseignement	15	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	7	Périodes
Total	22	Périodes

Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif Atelier / Laboratoire Séminaire

Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) fin de semestre

Références bibliographiques :

--

Responsables-s de l'enseignement :

Madame Liming Zeng

e-mail : liming.zeng@changins.ch

Unité de cours : TP cave et vinification I

Compétences visées :

- Connaître et pouvoir utiliser de manière autonome les machines et matériels de cave cités sous "contenu du cours".
- Organiser et conduire de manière autonome les différents chantiers de filtration.
- Effectuer la mise en œuvre de vinifications spéciales.
- Effectuer de manière autonome tous les travaux de cave, de la mise en œuvre de la vendange à la stabilisation physique des vins, des vinifications de groupes.

Contenu :

- Etude du fonctionnement et de l'utilisation des machines citées ci-dessous, dans le cadre de démonstrations et de l'organisation autonome de chantiers pratiques : Pressoir, flottateur, centrifugeuse, filtre à plaques, filtre rotatif sous vide.
- Elaboration de vins spéciaux : vin passerillé hors souche et cryosélection.
- Réception de raisins et mise en œuvre d'une série de vinifications de groupes.
- Dégustations techniques hebdomadaires incluant le suivi des vinifications de groupes.
- Réalisations pratiques en cave des travaux de vinification de groupes.
- Création d'un cahier de cave permettant d'assurer la traçabilité des opérations effectuées.
- Développement du projet Microentreprise et création de la nouvelle gamme de vins.

Répartition horaire :

Enseignement	0	Périodes
TP, sorties, excursions	20	Périodes
Travail individuel	10	Périodes
Total	30	Périodes

Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif Atelier / Laboratoire Séminaire

Modalités de présence :

La présence au cours est obligatoire.

En cas d'absence non justifiée à plus d'une séance de TP, l'étudiant-e n'est pas admise à ou aux évaluation(s), il-elle est inscrit-e à la répétition du cours.

Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre

Références bibliographiques :

--

Responsables-s de l'enseignement :

Madame Julie Fuchs

e-mail : julie.fuchs@changins.ch

Monsieur Serge Diserens

e-mail : serge@lesmoines.ch