

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 inchangée durant l'année académique en cours.

### Techniques œnologiques II (2 ECTS)

2025-2026

Type de formation :  **Bachelor**  Master

Type de module :  **Obligatoire**

Langue : **Français**

Semestre : **S4**

Responsable du module : **Julie Fuchs**

### Objectifs

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

- De développer les compétences œnologiques et microbiologiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration d'un vin blanc, de la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique.
- De maîtriser le processus de collage des vins et l'ensemble des produits de traitements œnologiques en vue de leur utilisation.

### Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
<b>Microbiologie des vins II</b>	Obligatoire	Non obligatoire	S4
<b>Techniques de vinification II</b>	Obligatoire	Non obligatoire	S4

Répartition horaire :

Enseignement  Périodes

TP, sorties, excursions  Périodes

Travail individuel  Périodes

**Total**  **Périodes**

## Prérequis

– **Microbiologie des vins II:**

Avoir suivi le cours Microbiologie du semestre 2

– **Techniques de vinification II :**

Avoir suivi le cours Techniques de vinification I

## Modalité de validation

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

## Unité de cours : Microbiologie des vins II

### Compétences visées :

De la réception de la vendange à la fin des fermentations alcoolique et malolactiques :

- Comprendre l'importance microbiologique des phénomènes œnologiques.
- Acquérir une base suffisante pour permettant de perfectionner ses connaissances en microbiologie des vins.
- Être capable de préciser différentes pratiques autorisées dans une démarche de vinification en bio ou biodynamie.

### Contenu :

- La fermentation alcoolique.
- La fermentation malolactique

### Répartition horaire :

Enseignement	24	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	10	Périodes
<b>Total</b>	<b>34</b>	<b>Périodes</b>

### Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif       Atelier / Laboratoire       Séminaire

### Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

### Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre

### Références bibliographiques :

- Support de cours distribué et sur Cyberlearn

### Responsables-s de l'enseignement :

Monsieur Serge Hautier

e-mail : [serge.hautier@changins.ch](mailto:serge.hautier@changins.ch)

## Unité de cours : Techniques de vinification II

### Compétences visées :

- Maîtriser l'ensemble des étapes de la vinification en vins blanc depuis la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique.
- Pouvoir choisir les options œnologiques en fonction de l'évolution des moûts et des vins depuis la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique.
- Maîtriser le traitement des vins.
- Connaître et être en mesure d'utiliser l'ensemble des produits de traitement utilisés en moût et en vin.

### Contenu :

- Les vins blancs.
- Les enzymes œnologiques.
- Les traitements œnologiques.

### Répartition horaire :

Enseignement	22	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	11	Périodes
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>Périodes</b>

### Modalités d'enseignement :

- Frontal participatif       Atelier / Laboratoire       Séminaire

### Modalités de présence :

La présence au cours n'est pas obligatoire.

### Modalités d'évaluation :

Evaluation(s) durant le semestre

### Références bibliographiques :

- Support de cours sur Cyberlearn

### Responsables-s de l'enseignement :

Madame Julie Fuchs

e-mail : [julie.fuchs@changins.ch](mailto:julie.fuchs@changins.ch)