

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 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 :

- Développer les connaissances et compétences à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser différentes actions technologiques de cave
- Gérer une vinification en groupe de la réception des raisins au vin, dans le projet de création d'une microentreprise développant une gamme de vins.

Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
Technologie II	Obligatoire	Non obligatoire	S4
TP cave et vinification II	Obligatoire	Obligatoire	S4

Répartition horaire :

Enseignement	<input type="text" value="14"/>	Périodes
TP, sorties, excursions	<input type="text" value="28"/>	Périodes
Travail individuel	<input type="text" value="21"/>	Périodes
Total	<input type="text" value="63"/>	Périodes

Prérequis

– **Technologie II :**

Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II
Avoir suivi le cours Technologie I

– **TP cave et vinification II :**

Avoir suivi les cours TP cave et vinification I
Suivre en parallèle le cours TP laboratoire d'analyse des vins II

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 II

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 :

- Transport, réception, transfert, traitement et tri de la vendange.
- Pressurage et extraction des jus.
- Concentration des goûts par osmose inverse et autres applications œnologiques des techniques membranaires.
- Automatisation en cave.

Répartition horaire :

Enseignement	14	Périodes
TP, sorties, excursions	0	Périodes
Travail individuel	7	Périodes
Total	21	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) durant le semestre

Références bibliographiques :

--

Responsables-s de l'enseignement :

Madame Liming Zeng

e-mail : liming.zeng@changins.ch

Unité de cours : TP cave et vinification II

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 cave.
- Réaliser le suivi de vinifications de groupes.
- Effectuer de manière autonome tous les travaux pratiques de cave et de la stabilisation physique des vins suivis par les étudiants.

Contenu :

- Mise en œuvre de chantiers avec diverses méthodes de décarbonation, carbonation ainsi qu'un tirage de vin mousseux et méthode cuve charmat.
- 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 : filtre tangentiel, filtre à alluvionnage.
- Mise en œuvre d'essais de traitement des vins au collage au verre.
- Suivi, exécution pratique et dégustations techniques hebdomadaires des travaux de vinification de groupe.
- Développement du projet Microentreprise et création de la nouvelle gamme de vins.

Répartition horaire :

Enseignement	0	Périodes
TP, sorties, excursions	28	Périodes
Travail individuel	14	Périodes
Total	42	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 admis-e 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 :

Référence aux cours de Technologie et Techniques de vinification

Responsables-s de l'enseignement :

Madame Julie Fuchs

e-mail : julie.fuchs@changins.ch

Monsieur Serge Diserens

e-mail : serge@lesmoines.ch