

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 III (3 ECTS)

2025-2026

Type de formation : **Bachelor** Master

Type de module : **Obligatoire**

Langue : **Français** | Semestre : **S5** | 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 l'ensemble des actions technologiques de la réception de la vendange à la mise en bouteille.
- De faire le suivi de la microentreprise et de la vente de la gamme de vins.

Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
Technologie III	Obligatoire	Non obligatoire	S5
TP cave et vinification III	Obligatoire	Obligatoire	S5

Répartition horaire :

horaire :

Enseignement Périodes

TP, sorties, excursions Périodes

Travail individuel Périodes

Total **Périodes**

Prérequis

- Technologie III :

- Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II.
- Avoir validé les cours Technologie II et Techniques de vinification I et II

-TP cave et vinification III :

- Avoir validé les cours TP cave et vinification I et II.
- Suivre en parallèle de cours TP laboratoire d'analyse des vins III.

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 III

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 :

- Les cuves bois, inox, acier et béton
- Transfert du vin
- 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) 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 III

Compétences visées :

- Être capable de démontrer tous les travaux pratiques de cave, de la mise en œuvre de la vendange à la filtration des vins.
- Connaître et pouvoir utiliser de manière autonome les machines et matériels de cave cités sous "table des matières".
- Pouvoir préparer des vins en vue de leur mise sur le marché.
- Suivi des tâches d'une microentreprise et de la vente de la gamme.

Contenu :

- Technologie de l'évaporation sous vide et de l'osmose inverse.
- Technique de micro-oxygénation et utilisation des alternatifs au bois.
- 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 à cartouche, filtre lenticulaire, utilisation et stockage des membranes, indices de filtrabilité.

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 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