

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 analytiques IV (2 ECTS) 2025-2026

Type de formation : **Bachelor** Master

Type de module : **Obligatoire**

Langue : **Français** | Semestre : **S6** | Responsable du module : **Charles Chappuis**

Objectifs

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

- D'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin notamment sur les paramètres de bases.

Unités de cours

Unité de cours	Caractère	Présence	Semestre
TP laboratoire d'analyse des vins IV	Obligatoire	Obligatoire	S6

Répartition horaire :

Enseignement	<input type="text" value="0"/>	Périodes
TP, sorties, excursions	<input type="text" value="32"/>	Périodes
Travail individuel	<input type="text" value="32"/>	Périodes
Total	<input type="text" value="64"/>	Périodes

Prérequis

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

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 : TP laboratoire d'analyse des vins IV

Compétences visées :

- Savoir exécuter et expliquer les analyses œnologiques.
- Préparer le matériel et les produits nécessaires à l'exécution des analyses œnologiques.
- Choisir les analyses nécessaires pour comprendre une situation pratique.
- Interpréter les résultats obtenus.
- Réagir convenablement en fonction des résultats obtenus.

Contenu :

- Analyses de mise
- Analyse des gaz
- Analyse de l'oxygène et du SO₂
- Test de qualité sur les bouchons
- Entraînement à la lecture de bulletins œnologiques

Répartition horaire :

Enseignement	0	Périodes
TP, sorties, excursions	32	Périodes
Travail individuel	32	Périodes
Total	64	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 orale

Références bibliographiques :

- Cahier de laboratoire, CHANGINS

Responsables-s de l'enseignement :

Monsieur Charles Chappuis

e-mail : charles.chappuis@changins.ch