
 Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie	 CHANGINS haute école de viticulture et œnologie
Crédits ECTS : 3	Technologie de cave I	2023-2024 (S3)
Cours liés :	TP cave et vinification I Technologie I	Atelier/Labo Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	4 périodes	Total : 48 périodes
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (TP cave et vinif.) Serge Diserens (TP cave et vinif.) Liming Zeng (Technologie)	julie.fuchs@changins.ch serge.diserens@changins.ch liming.zeng@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	- TP cave et vinification I : obligatoire en cas d'absence non justifiée à plus d'une séance de TP, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours - Technologie I : non obligatoire	
Prérequis :	- TP Cave et vinification I : Suivre en parallèle le TP Laboratoire d'analyse des vins I - Technologie I : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre et rapports notés	
Modalité de validation du module : Modalité de validation du cours :	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. Le cours est validé à condition que la moyenne des évaluations soit au minimum de 3.8. La ou le candidat-e ayant obtenu une note de cours inférieure à 3.8 est inscrit-e d'office à la remédiation de ce cours. Si la remédiation est réussie, la note finale obtenue au cours après remédiation 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.	
Objectif du module :	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. 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.	

TP cave et vinification I (4 périodes tous les 15 jours)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - 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 du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - 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 : égrappoir, fouloir, pressoirs, flottateur, filtre rotatif, centrifugeuse, filtre à plaque, filtre lenticulaire - Elaboration de vins spéciaux : vin passerillé hors souche, 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
Bibliographie :	Référence aux cours de Technologie
Technologie I (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - 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 du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Filtration : moûts, bourbes, vins (dégrossissante, clarifiante et stérilisante) - Débourage
Bibliographie :	-
Descriptif de module relu le :	23.08.23
Par :	Julie Fuchs
Validée COPIL HES le	23.08.23