
 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Oenologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 2	Technologie de cave II	2023-2024 (S4)
Cours liés :	TP cave et vinification II Technologie II	Atelier/Labo Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	3 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 :	<ul style="list-style-type: none"> - TP cave et vinification II : 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 II : non obligatoire 	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Technologie II : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II Avoir suivi le cours Technologie I 	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre	
Modalité de validation du module :	<p>Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Oenologie " en vigueur. La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés.</p>	
Modalité de validation du cours :	<p>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.</p>	
Objectif du module :	<p>Développer les connaissances et compétences à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser différentes actions technologiques de cave</p> <p>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.</p>	

TP cave et vinification II (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 cave - Approche de la vinification en barriques : hygiène et pratique - Savoir réparer une barrique et une cuve - 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 du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre de chantiers avec diverses méthodes de décarbonation, carbonation ainsi qu'un tirage de vin mousseux - 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 : filtres tangentiels, 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
Bibliographie :	Référence aux cours de Technologie et Techniques de vinification
Technologie II (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)	
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"> - Transport, réception, transfert, traitement et tri de la vendange - Pressurage et extraction des jus - Concentration des moûts par osmose inverse et autres applications œnologiques des techniques membranaires - Automatisation en cave
Bibliographie :	---
Descriptif de module relu le :	Août 2023
Par :	Julie Fuchs
Validé par COPIIL HES le	Août 2023