
 <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 Œnologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 5	Techniques œnologiques III	2023-2024 (S5)
Cours liés :	Techniques de vinification III Microbiologie des vins III Œnologie appliquée I Distillation	Cours frontal Cours frontal Cours frontal Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	7 périodes	Total : 84 périodes
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (Techniques de vinification) Serge Hautier (Microbiologie des vins) Liming Zeng (Œnologie appliquée I) Benoît Bach (Distillation)	julie.fuchs@changins.ch serge.hautier@changins.ch liming.zeng@changins.ch benoit.bach@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	Non obligatoire	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de vinification III : Avoir validé les cours Techniques de vinification I et II - Microbiologie des vins III : Avoir suivi le cours Microbiologie I et II - Œnologie appliquée I : Avoir validé les cours Analyse des vins I et II - Distillation : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II 	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre	
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. Le ou la 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 peut répéter le cours. Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois.	

Objectif du module :	Développer les compétences œnologiques et microbiologiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration d'un vin Acquérir des compétences dans des domaines voisins de l'œnologie comme la distillation et être capable d'acquérir des compétences complémentaires
Techniques de vinification III (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser l'ensemble des étapes de la vinification en rosé et rouge et vins effervescents depuis la réception de la vendange au vin fini. - Maîtriser les principales techniques d'extraction des vendanges rouges lors de la macération. - Connaître les différentes méthodes d'élaboration de vins effervescents - Choisir les options œnologiques en fonction de l'évolution des moûts et des vins depuis la réception de la vendange au vin fini.
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins rosés - Les vins effervescents - La macération des rouges
Bibliographie :	- Sur Cyberlearn : Cours Techniques de vinification
Microbiologie des vins III (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<p>Sur les thématiques fermentations malolactiques et altérations microbiologiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendre l'importance microbiologique des phénomènes œnologiques - acquérir une base suffisante pour permettant de perfectionner ses connaissances en microbiologie des vins - être capable de préciser différentes pratiques autorisées dans une démarche de vinification en bio ou biodynamie
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - La fermentation malo-lactique. - Les maladies des vins.
Bibliographie :	- Sur le polycopié distribué, aussi sur Cyberlearn
Œnologie appliquée I (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - S'adapter rapidement à des domaines spécialisés et voisins de l'œnologie. - Perfectionner et approfondir ses connaissances en œnologie dans des domaines spéciaux comme les polyphénols, la gestion de l'oxygène et l'identification des défauts dans les vins.
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Différents sujets spécialisés de l'œnologie et voisins de l'œnologie. - Les thèmes varient en fonction de l'actualité professionnelle.
Bibliographie :	--

Distillation (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer des matières premières en vue de la distillation. - Distiller les matières premières dans les règles de l'art. - Elever les distillats en exprimant au mieux leurs caractéristiques qualitatives.
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - La préparation des matières premières en vue de la distillation. - Les principes physiques nécessaires à la distillation. - Les différentes méthodes de distillation. - Les soins nécessaires pour élever les eaux-de-vie et pour corriger les défauts. - Les analyses appliquées aux eaux-de-vie. - La législation suisse concernant les boissons distillées.
Bibliographie :	- Sur Cyberlearn : Cours Distillation
Descriptif de module relu le :	26.05.2023
Par :	Julie Fuchs
Validé par COPIL HES le	