

 <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 : 1	Techniques analytiques IV	2024-2025 (S6)
Cours liés :	TP laboratoire d'analyse des vins IV	Atelier/labo
Périodes hebdomadaires :	4 périodes tous les 15 jours	Total : 26 périodes
Responsable du module :	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch
Responsables des cours :	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	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	
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 d'évaluation :	Examen final oral	
Modalité de validation du module :	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.	
Modalité de validation du cours :	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 :	Être 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	

TP laboratoire d'analyse des vins IV (4 périodes tous les 15 jours)

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 du cours :

- 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

Bibliographie : - Cahier de laboratoire, CHANGINS

Descriptif de module validé le : Novembre 2024

Par : Charles Chappuis

Validé par COPIL HES le : Novembre 2024