

## **PROGRAMME DEFINITIF**

**Soutenance des travaux de bachelor  
des étudiants de Changins, filière œnologie**

**LUNDI 11, MARDI 12 et MERCREDI 13 SEPTEMBRE 2017 EN SALLE 211**

### **Lundi 11 septembre**

**AESCHLIMANN Camilla**

08h30 – 09h00

Responsable : B. Bach

Expert : X. Grivel

Mise en place d'une méthodologie permettant de caractériser la qualité des obturateurs

**PERRET Jean-Christophe**

09h00 – 09h30

Responsable : B. Bach

Expert : J. Genoud

Réflexions autour de l'utilisation de la bentonite en cours de fermentation pour un objectif de stabilité protéique

**LIN Ludovic**

09h30 – 10h00

Responsable : C. Koestel

Référent : B. Bach

Expert : A. Dienes-Nagy

Vieillessement des vins blancs en lien avec le niveau d'alimentation azotée de la vigne

**BOULBES Julie**

10h30 – 11h00

Responsable: J. Ducruet

Expert: R. Syda

Amélioration de la qualité des eaux-de-vie de marc de Gewürztraminer

**TAVEIRA Luis**

11h00 – 11h30

Responsable : J. Rösti

Référent : J. Ducruet

Expert : J.-C. Villettaz

Le destin et les influences des ajouts de glutathion pendant la fermentation alcoolique

**PLASSE-LEPINAY Justine**

11h30 – 12h00

Responsable : J. Ducruet

Expert : T. Ciampi

Incidence de la pénétration de l'oxygène lors du conditionnement et de la conservation des vins sur leur qualité et leur composition

**OWEN Jenny**

13h30 – 14h00

Responsable : R. Mira

Expert : C. Koestel

Analyse des vitamines dans les nutriments de fermentation utilisés en œnologie

**RICHARD Julien**

14h00 – 14h30

Responsable : R. Mira

Expert : F. Lorenzini

Perfectionnement d'une méthode fed-batch pour la fermentation alcoolique

**WAGNER Yannick**

14h30 – 15h00

Responsable : R. Mira

Expert : J. Rösti

Suivi de la fermentation alcoolique en cave par application d'une méthode innovatrice

**LE BOURSIER Alexandra**

15h30 – 16h00

Responsable : R. Mira

Expert : A. Dienes-Nagy

Dégradation d'aldéhydes volatiles par les bactéries lactiques du vin pendant la FML

**NEYROUD Basile**

16h30 – 17h00

Responsable : S. Hautier

Expert : F. Lorenzini

Gestion des moûts piqués par la fermentation alcoolique

## **Mardi 12 septembre**

### **GIGON Mélanie**

08h30 – 09h00

Responsable : F. Burdet

Expert : A. Mondoux

Immigration et marché du vin

### **CONTESSÉ Charlène**

09h00 – 09h30

Responsable : S. Hautier

Expert : D. Dufaux

Maîtrise des FA spontanées par pied de cuve sélectif

### **DUCRAUX Lena**

09h30 – 10h00

Responsable : P. Deneulin

Expert : P. Meyer

Impact des composés minéraux sur la perception sensorielle des vins

### **DUPRAZ Xavier**

10h30 – 11h00

Responsable : P. Deneulin

Expert : D. Dufaux

Consentement à payer pour une bouteille de vin. Impact de la qualité sensorielle et des informations extrinsèques données aux consommateurs

### **OESTREICHER Max**

11h00 – 11h30

Responsable : P. Deneulin

Expert : A. Truffer

Positionnement des vins doux par des accords mets et vins

### **MÜLLER Ettore**

11h30 – 12h00

Responsable : J.-P. Burdet

Expert : S. Butticaz

Etude du potentiel d'extraits d'*Artemisia absinthium* contre le mildiou de la vigne

### **NSEIR Tarek**

13h30 – 14h00

Responsable : J.-P. Burdet

Expert : A. Jaquerod

Influence d'un enherbement intercep sur l'hygrométrie dans la zone des grappes

### **HENNY Alexia**

14h30 – 15h00

Responsable : M. Rienth

Expert : V. Zufferey

Les Climats de Vilette - Caractérisation et valorisation des terroirs de l'aire de production Vilette

### **CLAVIEN Shadia**

15h30 – 16h00

Responsable : M. Rienth

Expert : V. Zufferey

Valorisation du Cornalin en Valais

### **ANDREWS Lisa**

16h00 – 16h30

Responsable : M. Rienth

Expert : V. Zufferey

Viticultural practices to delay ripening facing climate change

***Mercredi 13 septembre***

**VIONNET Léo**

08h30 – 09h00

Responsable : L. Weisskopf

Expert : N. Bodenhausen

Les bactéries de la vigne et leur capacité à contrer les maladies fongiques

**HORGER Stéphanie**

09h00 – 09h30

Responsable : C. Maurer

Expert : A. Mondoux

Evaluation de la proposition de valeur actuelle des viticulteurs du lac de Bienne et développement d'une nouvelle courbe de l'innovation (value innovation) pour la région

**LAUPER Sophie**

09h30 – 10h00

Responsable : L. Van Gysel

Expert : S. Zerbi

Etude comparative de l'organisation spatiale de la vinification dans le bâtiment vitivinicole en vue de dégager des critères de performance globaux

***Version définitive après la séance de la commission  
de recevabilité des travaux de Bachelor du 6 septembre 2017***

**Hes·SO**

Haute Ecole Spécialisée  
de Suisse occidentale

Fachhochschule Westschweiz

University of Applied Sciences and Arts  
Western Switzerland