

 <p>Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	<b>Descriptif de module</b> <b>Filière Bachelor en Viticulture et</b> <b>Oenologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 5</b>	<b>Techniques analytiques I</b>	<b>2024-2025 (S3)</b>
Cours liés :	Analyse des vins I TP laboratoire d'analyse des vins I Méthodologie de la description sensorielle des vins	Hybrides Atelier/labo Cours frontal avec activités pratiques
Périodes hebdomadaires :	6 périodes	Total : 62 périodes
Responsable du module :	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch
Responsables des cours :	Charles Chappuis (TP et Analyse des vins) Pascale Deneulin (Métho. sensorielle)	charles.chappuis@changins.ch pascale.deneulin@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodologie de la description sensorielle : obligatoire, en cas d'absence non justifiée à plus des deux séances de cours, l'étudiant n'est pas admis à l'évaluation.</li> <li>- Analyse des vins I : non-obligatoire</li> <li>- TP laboratoire d'analyse des vins I : 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</li> </ul>	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse des vins I : Avoir validé les modules Chimie-physique I et II Suivre en parallèle le cours TP Laboratoire d'analyse des vins I</li> <li>- TP Laboratoire d'analyse des vins I : Avoir validé les modules Chimie-physique I et II Suivre en parallèle les cours Analyse des vins I et TP Cave et vinification</li> <li>- Méthodologie de la description sensorielle des vins : Avoir validé les cours de physiologie et techniques d'analyse sensorielle</li> </ul>	
Modalité d'évaluation :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse des vins I : examen écrit</li> <li>- TP laboratoire d'analyse des vins I : examen pratique</li> <li>- Méthodologie de la description sensorielle des vins : examen écrit et/ou oral</li> </ul>	

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.  Être capable de faire une description sensorielle analytique des vins selon une méthodologie établie.
<b>Analyse des vins I (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre les mécanismes chimiques et physiques nécessaires à l'analyse œnologique</li> <li>- Expliquer les principales analyses utilisées en œnologie</li> <li>Interpréter les résultats d'analyse en fonction des limites et interférences liées aux méthodes utilisées.</li> <li>- Interpréter les résultats d'analyses en fonction des stades de vinification de manière à prendre les décisions qui s'imposent</li> <li>- Trouver les causes des problèmes œnologiques à l'aide d'analyses adéquates</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction à la chimie analytique</li> <li>- Analyse de l'acidité et des différents acides du moût et du vin</li> <li>- Analyse des sucres en moût et en vin</li> <li>- Analyse du SO<sub>2</sub> et des agents protecteurs utilisés en œnologie</li> <li>- Analyse de la densité</li> <li>- Analyse de l'alcool par systèmes physiques et chimiques</li> <li>- Analyse de l'extrait sec</li> <li>- Analyse par chromatographie liquide et gazeuse</li> </ul>
Bibliographie :	- Support de cours (Cyberlearn)

<b>TP laboratoire d'analyse des vins I (4 périodes tous les 15 jours)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir exécuter les analyses œnologiques</li> <li>- Choisir les analyses nécessaires pour comprendre une situation pratique</li> <li>- Interpréter les résultats obtenus</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction au matériel de laboratoire et aux analyses suivantes</li> <li>- Acidité totale, mesure du pH</li> <li>- Suivi de la fermentation malolactique par chromatographie sur papier</li> <li>- SO<sub>2</sub> libre et total par iodométries et Franz-Paul</li> <li>- Mesure de l'acidité volatile</li> <li>- Analyses des sucres réducteurs</li> </ul>
Bibliographie :	- Cahier de laboratoire, CHANGINS
<b>Méthodologie de la description sensorielle des vins (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser la description organoleptique des vins selon une méthode analytique</li> <li>- Maîtriser le vocabulaire et la syntaxe de la description sensorielle des vins</li> <li>- Exposer sa description à un groupe de personnes tant à l'oral que par écrit</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entraînement à la reconnaissance des perceptions des odeurs, des saveurs et des perceptions tactiles du vin</li> <li>- Travaux pratiques et exercices pour entraîner les différents aspects de la description des vins</li> </ul>
Bibliographie :	Articles et supports de cours disponibles sur Cyberlearn
Descriptif de module relu le :	10 octobre 2024
Par :	Charles Chappuis et Pascale Deneulin
Validée COPIL HES le	Octobre 2024