

 Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland	<b>Descriptif de module</b> <b>Filière Bachelor en Viticulture et</b> <b>Œnologie</b>	 <b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie
<b>Crédits ECTS : 2</b>	<b>Techniques œnologiques I</b>	<b>2024-2025 (S3)</b>
Cours liés :	Techniques de vinification I Microbiologie des vins I	Cours frontal Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	2 périodes	Total : 22 périodes
Responsable du module :	Serge Hautier	serge.hautier@changins.ch
Responsables des cours :	Christian Guyot (Tech. vinification) Serge Hautier (Microbiologie des vins)	christian.guyot@changins.ch serge.hautier@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	Non obligatoire	
Prérequis :	- Techniques de vinification I : aucun - Microbiologie des vins I : avoir suivi le cours Microbiologie du semestre 2	
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. 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 :	Aborder les différentes possibilités qui existent pour maîtriser les micro-organismes en œnologie, et plus particulièrement le nettoyage appliqué à l'œnologie  Evoquer les principes essentiels pour la stabilité chimique (= envers l'oxydation et les microorganismes) et l'ajustement de l'acidité des vins.	

**Techniques de vinification I (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)**

Compétences visées :

- Connaître les dispositions légales en matière de stabilisation chimique et d'ajustement d'acidité
- Expliquer et justifier les raisons et les périodes qui président à l'ajustement d'acidité
- Expliquer fonctionnement chimique de la désacidification par  $\text{CaCO}_3$  et  $\text{KHCO}_3$
- Expliquer la pratique de l'ajustement de l'acidité et du sulfitage
- Connaître les buts du sulfitage et les effets du  $\text{SO}_2$
- Décrire les liens du sulfitage avec l'éthanal
- Effectuer tous les calculs simples liés à la pratique de stabilisation chimique et d'ajustement d'acidité
- Nommer des alternatives au sulfitage et indiquer leurs avantages et inconvénient par rapport au  $\text{SO}_2$
- Pour les aspects mentionnés ci-dessus, être capable de préciser différentes pratiques autorisées dans une démarche de vinification en vin biologique ou biodynamique.

Contenu du cours :

- La stabilisation chimique
- L'acidification / désacidification

Bibliographie : Sur le polycopié distribué

**Microbiologie des vins I (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)**

Compétences visées :

- Être capable d'expliquer le principe de différentes possibilités qui existent en œnologie pour éliminer ou réduire les micro-organismes, pouvoir lister les avantages, les désavantages et les aspects législatifs les concernant
- Être capable d'établir un plan d'hygiène de cave, le contrôler et le faire appliquer
- Pour les aspects mentionnés ci-dessus, être capable de préciser différentes pratiques autorisées dans une démarche de vinification en bio ou biodynamie

Contenu du cours :

- L'élimination des micro-organismes
- L'hygiène en œnologie

Bibliographie : Sur le polycopié distribué, et sur Cyberlearn

Descriptif de module relu le : 5 juin 2024

Par : Serge Hautier et Christian Guyot

Validée COPIL HES le : Juin 2024