
 <p>Hes·SO 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 : 2	Techniques œnologiques II	2021-2022 (S4)
Cours lié(s) :	Techniques de vinification II Microbiologie des vins II	Cours frontal Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	3 périodes	Total : 48 périodes
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (Tech. vinification) Benoît Bach (Tech. vinification) Serge Hautier (Microbiologie des vins)	julie.fuchs@changins.ch benoit.bach@changins.ch serge.hautier@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de vinification II : non obligatoire - Microbiologie des vins III : non obligatoire 	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de vinification II : Avoir suivi le cours Techniques de vinification I - Microbiologie des vins II : Avoir suivi le cours de Microbiologie du semestre 2 Avoir suivi le cours Microbiologie des vins I 	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre	
Modalité de validation du module :	<p>Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Œnologie " du 22 mars 2018.</p> <p>La moyenne du module n'est calculée que lorsque tous les cours sont validés.</p>	
Modalité de validation du cours :	<p>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.</p>	
Objectif du module :	<p>Développer les compétences œnologiques et microbiologiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration d'un vin blanc, de la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique.</p> <p>Maîtriser le processus de collage des vins et l'ensemble des produits de traitements œnologiques en vue de leur utilisation.</p>	

Techniques de vinification II (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser l'ensemble des étapes de la vinification en vins blanc et mousseux depuis la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique - Pouvoir choisir les options œnologiques en fonction de l'évolution des moûts et des vins depuis la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique - Maîtriser le collage des vins - Connaître et être en mesure d'utiliser l'ensemble des produits de traitement utilisés en moût et en vin
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins blancs - Les vins mousseux - Les enzymes œnologiques - Collage des vins et autres traitements œnologiques
Bibliographie :	Cyberlearn : cours Techniques de vinification.
Microbiologie des vins II (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semester)	
Compétences visées :	<p>De la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique :</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 :	- La fermentation alcoolique
Bibliographie :	- Sur le polycopié distribué, et sur Cyberlearn
Descriptif de module validé le :	2 juin 2021
Par :	Serge Hautier