


 <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>Œnologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 2</b>	<b>Technologie de cave II</b>	<b>2020-2021 (S4)</b>
Cours liés :	TP cave et vinification II Technologie II	Atelier/Labo Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	3 périodes	Total : 48 périodes
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (TP cave et vinif.) Serge Diserens (TP cave et vinif.) Ladik Muryn (TP cave et vinif.) Liming Zeng (Technologie)	julie.fuchs@changins.ch serge@lesmoines.ch ladik.muryn@changins.ch liming.zeng@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP cave et vinification II : obligatoire en cas de plus de 10% d'absence non justifiée, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours</li> <li>- Technologie II : non obligatoire</li> </ul>	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP cave et vinification II : Avoir suivi les cours TP cave et vinification I Avoir validé le cours Marketing II Suivre en parallèle le cours TP laboratoire d'analyse des vins II</li> <li>- Technologie II : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II Avoir suivi le cours Technologie I</li> </ul>	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre et rapports notés	
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 " du 22 mars 2018. 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 :	Développer les connaissances et compétences à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser différentes actions technologiques de cave  Gérer une vinification en groupe de la réception des raisins au vin, dans le	

projet global de création d'une microentreprise développant une gamme de vins.

### TP cave et vinification II (4 périodes tous les 15 jours)

Compétences visées :

- Connaître et pouvoir utiliser de manière autonome les machines et matériels de cave cités sous "Contenu du cours"
- Organiser et conduire de manière autonome les différents chantiers de cave
- Savoir réparer une barrique
- Réaliser le suivi de vinifications de groupes
- Effectuer de manière autonome tous les travaux pratiques de cave et de la stabilisation physique des vins suivis par les étudiants

Contenu du cours :

- Mise en œuvre de chantiers avec diverses méthodes de décarbonation, ainsi qu'un tirage de vin mousseux
- Etude du fonctionnement et de l'utilisation des machines citées ci-dessous, dans le cadre de démonstrations et de l'organisation autonome de chantiers pratiques : filtres tangentiels, centrifugeuse
- Visite d'entreprise
- Mise en œuvre d'essais de collage
- Présentation du suivi de vinifications
- Suivi, exécution pratique et dégustations techniques hebdomadaires des travaux de vinification de groupe
- Développement du projet Microentreprise et création de la nouvelle gamme de vins

Bibliographie : Référence aux cours de Technologie et Techniques de vinification

### Technologie II (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)

Compétences visées :

- Comprendre et expliquer le fonctionnement des machines et du matériel utilisés en cave
- Donner un jugement qualitatif sur les machines et le matériel utilisés en cave
- Prévoir les besoins d'une cave en machines et en matériel
- Choisir et dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins d'une cave
- Connaître et prévoir les conséquences de l'utilisation des machines et du matériel de cave sur le vin final

Contenu du cours :

- Transport, réception, transfert, traitement et tri de la vendange
- Pressurage et extraction des jus
- Concentration des moûts par osmose inverse et autres applications œnologiques des techniques membranaires

Bibliographie : ---

Descriptif de module validé le : 14 août 2020

Par : Julie Fuchs