
 <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 III</b>	<b>2020-2021 (S5)</b>
Cours liés :	TP laboratoire d'analyse des vins III TP laboratoire de microbiologie Dégustation des vins et régions	Atelier/labo Atelier/labo Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	6 périodes	Total : 72 périodes
Responsable du module :	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch
Responsables des cours :	Charles Chappuis Laure Van Gysel (Dégustation) Serge Hautier (TP labo microbio.)	charles.chappuis@changins.ch laure.vangysel@changins.ch serge.hautier@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP laboratoire d'analyse des vins III : obligatoire absence non justifiée à plus d'une séance de TP, pas le droit de passer l'examen</li> <li>- TP laboratoire de microbiologie : 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>- Dégustation des vins et régions : obligatoire en cas de plus de 3 d'absences justifiées ou non, l'étudiant est inscrit à la répétition du cours</li> </ul>	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP laboratoire d'analyse des vins III : Avoir validé les cours TP laboratoire d'analyse des vins I et II. Avoir validé les cours Analyse des vins I et II. Suivre en parallèle les cours TP cave et vinification III</li> <li>- TP laboratoire de microbiologie Avoir suivi le cours Microbiologie du semestre 2</li> <li>- Dégustation des vins et régions : Avoir suivi le cours Méthodologie de la description des vins</li> </ul>	
Modalité d'évaluation :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP laboratoire d'analyse des vins III : examen final</li> <li>- TP microbiologie : points attribués sur les travaux effectués durant les séances + examen pratique (microscopie) + examen écrit</li> <li>- Dégustation des vins et régions : exposé durant le semestre</li> </ul>	
Modalité de validation du module :	Se référer au " Règlement d'études de la filière Bachelor of Science HES-SO en Viticulture et Oenologie " du 22 mars 2018. 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

<b>TP laboratoire d'analyse des vins III (4 périodes tous les 15 jours)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir exécuter et expliquer les analyses œnologiques</li> <li>- Préparer le matériel et les produits nécessaires à l'exécution des analyses œnologiques</li> <li>- Choisir les analyses nécessaires pour comprendre une situation pratique</li> <li>- Interpréter les résultats obtenus</li> <li>- Réagir convenablement en fonction des résultats obtenus</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse des acides aminés et de l'ammonium</li> <li>- Analyse de l'acide malique</li> <li>- Analyses des polyphénols et de la couleur</li> <li>- Distillation</li> </ul>
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de laboratoire, CHANGINS</li> <li>- Cyberlearn</li> </ul>
<b>Dégustation des vins et régions (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser et présenter une dégustation analytique de vins dans un cadre donné</li> <li>- Exposer sa description à un groupe de personnes tant par oral que par écrit</li> </ul>
Contenu du cours :	- Exposés réalisés par les étudiants sur des régions viti-vinicoles données ou des vins particuliers
Bibliographie :	--

<b>TP laboratoire de microbiologie (4 périodes hebdomadaires tous les 15 jours)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser des analyses de base en microbiologie appliquées à l'œnologie (observations microscopiques, comptage et identification de micro-organismes)</li> <li>- Comprendre et interpréter les résultats d'analyses microbiologiques appliquée à l'œnologie</li> <li>- Planifier une expérience de microbiologie dans le contexte œnologique</li> <li>- Choisir des équipements de laboratoire de microbiologie appliqués à l'œnologie et plus particulièrement un microscope</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de base de microbiologie, comme : réglage du microscope, préparation de milieux de culture, repiquage, méthodes de comptage et d'identification</li> <li>- Observation de levures et de bactéries typiques de l'œnologie</li> <li>- Réalisation d'un essai au laboratoire</li> <li>- Le contrôle microbiologique appliqué à l'œnologie</li> </ul>
Bibliographie :	Sur le polycopié distribué, et sur Cyberlearn, cours Microbiologie & Co.
Descriptif de module validé le :	9 septembre 2020
Par :	Charles Chappuis