
 <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 : 5	Techniques œnologiques III	2020-2021 (S5)
Cours liés :	Techniques de vinification III Microbiologie des vins III Œnologie appliquée I Distillation	Cours frontal Cours frontal Cours frontal, visite salon technique Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	7 périodes	Total : 84 périodes
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (Techniques de vinification) Serge Hautier (Microbiologie des vins) Liming Zeng (Œnologie appliquée I) Benoît Bach (Distillation)	julie.fuchs@changins.ch serge.hautier@changins.ch liming.zeng@changins.ch benoit.bach@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	Non obligatoire	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> - Techniques de vinification III : Avoir validé les cours Techniques de vinification I et II - Microbiologie des vins III : Avoir suivi les cours de Microbiologie des vins I et II Avoir suivi le cours de Microbiologie du semestre 2 - Œnologie appliquée I : Avoir validé les cours Analyse des vins I et II - Distillation : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II 	
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. Le ou la 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 peut répéter le cours. Le droit à la répétition ne peut s'exercer qu'une seule fois.</p>	

Objectif du module :	Développer les compétences œnologiques et microbiologiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration d'un vin blanc et rouge, de la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique.
Techniques de vinification III (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser l'ensemble des étapes de la vinification en rosé et rouge depuis la réception de la vendange au vin fini. - Maîtriser les principales techniques d'extraction des vendanges rouges lors de la macération. - Choisir les options œnologiques en fonction de l'évolution des moûts et des vins depuis la réception de la vendange au vin rouge fini.
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins rosés. - La macération des rouges.
Bibliographie :	- Sur Cyberlearn : Cours Techniques de vinification
Microbiologie des vins III (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<p>Sur les thématiques fermentations malolactiques et altérations microbiologiques :</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 :	<ul style="list-style-type: none"> - La fermentation malo-lactique. - Les maladies des vins.
Bibliographie :	- Sur le polycopié distribué, aussi sur Cyberlearn, cours Microbiologie & Co.
Œnologie appliquée I (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - S'adapter rapidement à des domaines spécialisés et voisins de l'œnologie. - Perfectionner et approfondir ses connaissances en œnologie dans des domaines spéciaux comme les polyphénols, la gestion de l'oxygène et l'identification des défauts dans les vins. - Effectuer la démarche d'achat des matériels pour les travaux de la vigne et de la cave. - S'insérer dans la profession et créer des contacts avec des professionnels.
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Différents sujets spécialisés de l'œnologie et voisins de l'œnologie. - Les thèmes varient en fonction de l'actualité professionnelle.
Bibliographie :	--

Distillation (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer des matières premières en vue de la distillation. - Distiller les matières premières dans les règles de l'art. - Elever les distillats en exprimant au mieux leurs caractéristiques qualitatives.
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - La préparation des matières premières en vue de la distillation. - Les principes physiques nécessaires à la distillation. - Les différentes méthodes de distillation. - Les soins nécessaires pour élever les eaux-de-vie et pour corriger les défauts. - Les analyses appliquées aux eaux-de-vie. - La législation suisse concernant les boissons distillées.
Bibliographie :	- Sur Cyberlearn : Cours Distillation
Descriptif de module modifié le :	16 septembre 2020
Par :	Julie Fuchs, Liming Zeng et Benoit Bach