
 <p>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 Oenologie	 <p>CHANGINS haute école de viticulture et œnologie</p>
Crédits ECTS : 2	Technologie de cave III	2020-2021 (S5)
Cours liés :	TP cave et vinification III Technologie III	Atelier/Labo Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	3 périodes	Total : 36 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"> - TP cave et vinification III : 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 - Technologie III : non obligatoire 	
Prérequis :	TP cave et vinification III : <ul style="list-style-type: none"> - Avoir validé les cours TP cave et vinification I et II. - Suivre en parallèle de cours TP laboratoire d'analyse des vins III. Technologie III : <ul style="list-style-type: none"> - Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II. - Avoir validé les cours Technologie II et Techniques de vinification I et II 	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre et rapports notés	
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 :	Développer les connaissances et compétences des étudiants à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser l'ensemble des actions technologiques de la réception de la vendange à la mise en bouteille. Développer des compétences parallèles à l'œnologie : distillation. Suivi de la microentreprise et de la vente de la gamme de vins	

TP cave et vinification III (4 périodes tous les 15 jours)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de démontrer tous les travaux pratiques de cave, de la mise en œuvre de la vendange à la mise en bouteilles - Connaître et pouvoir utiliser de manière autonome les machines et matériels de cave cités sous "table des matières" - Pouvoir préparer des vins en vue de leur mise sur le marché - Suivi des tâches d'une microentreprise et de la vente de la gamme
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Technologie de l'évaporation sous vide et de l'osmose inverse - Technique de micro-oxygénation et utilisation de copeaux - Préparation d'une purée de fruits en vue de sa distillation - Distillation dans une distillerie - 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 : filtre par alluvionnage - Visite d'une exposition viti-vinicole à l'étranger
Bibliographie :	Référence aux cours de Technologie et de Techniques de vinifications
Technologie III (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semestre)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - 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 :	<ul style="list-style-type: none"> - Les cuves bois, inox, acier et béton - Transfert du vin
Bibliographie :	---
Descriptif de module validé le :	14 août 2020
Par :	Julie Fuchs