
 <p>Hes·SO 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 : 1</b>	<b>Techniques analytiques IV</b>	<b>2020-2021 (S6)</b>
Cours liés :	TP laboratoire d'analyse des vins IV	Atelier/labo
Périodes hebdomadaires :	4 périodes tous les 15 jours	Total : 32 périodes
Responsable du module :	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch
Responsables des cours :	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	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	
Prérequis :	Avoir validé les cours TP laboratoire d'analyse des vins I et II et suivi TP laboratoire d'analyse des vins III Avoir validé les cours Analyse des vins I et II. Suivre en parallèle les cours TP cave et vinification IV	
Modalité d'évaluation :	25% rapport des TP et 75% examen final	
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 :	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	

**TP laboratoire d'analyse des vins IV (4 périodes tous les 15 jours)**

Compétences visées :

- Savoir exécuter et expliquer les analyses œnologiques
- Préparer le matériel et les produits nécessaires à l'exécution des analyses œnologiques
- Choisir les analyses nécessaires pour comprendre une situation pratique
- Interpréter les résultats obtenus
- Réagir convenablement en fonction des résultats obtenus

Contenu du cours :

- Analyse enzymatique
- Analyse par HPLC et GC (études de cas)
- Test de qualité sur les bouchons
- Analyse des gaz dissouts

Bibliographie :

- Cahier de laboratoire, CHANGINS

Descriptif de module validé le : 12 décembre 2019

Par : Benoit Bach