

PROGRAMME DEFINITIF

**Soutenance des travaux de bachelor
des étudiants de Changins, filière Viticulture et Œnologie
LUNDI 10 et MARDI 11 SEPTEMBRE 2018 EN SALLE 211**

Lundi 10 septembre

BITZ Jérémie

08h30 – 09h00

Responsable : B. Bach

Expert : A. Défayes

Etude du processus d'élevage dans la production de boissons distillées

FREVILLE Reynaldo

09h00 – 09h30

Responsable : B. Bach

Expert : R. Pfister

Le carafage du vin: état des lieux et réalité organoleptique de la pratique

TRAPET Louis

09h30 – 10h00

Responsable : B. Bach

Expert : F. Favre

Etude de l'impact de l'utilisation des rafles en vinification

FUMEAUX Steve

10h30 – 11h00

Responsable : A.-C. Silvestri

Expert : J. Rösti

Etude des performances des Carboxy Methyl Cellulose (CMC) et des Poly aspartates (PA) sur la stabilisation tartrique et le trouble des vins

PITTET Véronique

11h00 – 11h30

Responsable : B. Bach

Expert : A. Défayes

Etude des conditions culturales et de production sur la qualité chimique de la grande absinthe

VONNEZ Laura

11h30 – 12h00

Responsable : L. Van Gysel

Expert : G. L'Hostis

Influence des arômes et odeurs sur la perception des saveurs dans le vin

ROHNER Flurina

13h30 – 14h00

Responsable: J.-Ph. Burdet

Expert : Axel Jaquerod

Etude de la relation terroir, porte-greffe sur la mortalité des ceps de Gamaret dans le canton de Vaud

SCHOEPFER Alexis

14h00 – 14h30

Responsable : J.-Ph. Burdet

Expert : Sylvain Schnee

Influence de l'application d'eau ozonée sur le développement de la pourriture grise

SERCA Tom

14h30 – 15h00

Responsable : F. Lamy

Expert : E. Antonioli

Impact des préparations biodynamiques sur les propriétés du sol

HUMBRECHT Pierre Emile

15h30 – 16h00

Responsable : M. Rienth

Expert : E. Antonioli

La viticulture en biodynamie

SCHNEBELEN Léa

16h00 – 16h30

Responsable : M. Rienth

Expert : E. Antonioli

Syrah – Un cépage futur pour des régions septentrionales

Mardi 11 septembre

BOVEN John

08h30 – 09h00

Responsable : P. Deneulin

Expert : R. Banto

Appréciation hédonique et description de vins par les consommateurs, quel impact culturel en Suisse ?

CHEVALLEY Benjamin

09h00 – 09h30

Responsable : P. Deneulin

Expert : R. Pfister

Evolution sensorielle du Chasselas au fil du temps

BARLET Simon

09h30 – 10h00

Responsable : Y. Blondel

Expert : C. Gaillard

Influences de différentes méthodes d'entretien du cavaillon sur le comportement agronomique de la vigne : étude sur cépage Chasselas

PERDRIOLLE Alice

10h30 – 11h00

Responsable : P. Rébénague

Expert : G. L'Hostis

Etude de la perception de l'acidité des vins en fonction des origines culturelles, préférences alimentaires

BESSE Mélanie

11h00 – 11h30

Responsable : D. Noll

Expert : B. Cannelle

Développement de la viticulture de précision grâce aux drones

RAPAZ Clément

11h30 – 12h00

Responsable : M. Mota

Expert : S. Ursenbacher

Etude des populations de lézards verts dans un vignoble du Chablais vaudois et mesures de conservation

BURGAT Charlotte

13h30 – 14h00

Responsable : M. Mota

Expert : V. Chevillat

Alternatives au désherbage chimique du cavaillon : impacts sur les communautés végétales dans une vigne de La Côte

MABILLARD Lionel

14h00 – 14h30

Responsable : M. Mota

Expert : S. Emery

Gestion non mécanisée du cavaillon dans le vignoble de Sierre (VS)

BROSSU Xavier

14h30 – 15h00

Responsable : M. Mota

Expert : N. Delabays

Implantation de différents semis viticoles pour l'enherbement permanent de l'interligne

***Version provisoire avant la séance de la commission
de recevabilité des travaux de Bachelor du 6 septembre 2018***