

Lundi 6 septembre 2021

PAUCHARD Laetitia

08h30 – 09h00

Responsable : Thierry Heger

Experte : Aurélie Gfeller

Enfin une révolution pour l'entretien du cavaillon ? Evaluation de l'impact d'une nouvelle technique de désherbage sur le sol, la végétation et la vigne

MALGARINI Edouard

09h00 – 09h30

Responsable : Thierry Heger

Expert : Pierre-Henri Dubuis

Préparations biodynamiques : impact des préparations 500 et 501 sur les communautés bactériennes du sol

BONVIN Sabine

09h30 – 10h00

Responsable : Frédéric Lamy

Expert : David Marchand

Impacts de différents modes de destruction d'un couvert hivernal sur un sol viticole dans la région de La Côte

BOURGEOIS Christopher

10h30 – 11h00

Responsable : Frédéric Lamy

Expert : Raphaël Charles

Evaluation des effets des préparations biodynamiques (500 & 501) sur les propriétés du sol

LAUBER Marco Andrea

11h00 – 11h30

Responsable : Jean-Philippe Burdet

Expert : Pierre-Henri Dubuis

Etude du potentiel d'extraits de tanins contre le mildiou de la vigne / Einsatz von Tanninen gegen den Falschen Mehltau der Weinrebe (Plasmopara viticola)

GIROUD Sophie

14h00 – 14h30

Responsable : Markus Rienth

Expert : David Marchand

Effets de différents produits alternatifs aux fongicides sur le mildiou

GRASSER Antoine

14h30 – 15h00

Responsable : Markus Rienth

Expert : Enrico Antonioli

Evaluation des effets des produits biodynamiques (500 & 501) sur la physiologie de la vigne et la qualité de la baie

LEFEVRE Camille

15h30 – 16h00

Responsable : Markus Rienth

Expert : Vivian Zufferey

Caractérisation du terroir du Muscadet par des analyses vitivinicoles de 3 différents crus

REYMOND Paul

16h00 – 16h30

Responsable : Markus Rienth

Expert : David Marchand

Emission des composés volatiles d'origan et leurs effets sur le mildiou de la vigne

Mardi 7 septembre 2021

COMBE Maurice

08h30 – 09h00

Responsable : Matteo Mota

Expert : Vivian Zufferey

Impact de l'entretien et de la hauteur du couvert végétal sur le microclimat du cep de vigne

HOSSLI Cyril

09h00 – 09h30

Responsable : Matteo Mota

Experte : Beatrice Steinemann

Essai de semis viticole pour le rang de culture : impacts sur la flore et sur la vigne

MARET Jonathan

09h30 – 10h00

Responsable : Dorothea Noll

Expert : Adrien Gressin

Cartographie de la vigueur du Chasselas sur un domaine de La Côte à l'aide d'un drone équipé d'un capteur multispectral

HANS Charles

13h30 – 14h00

Responsable : Pierrick Rébénéaue

Expert : Richard Pfister

L'impact de la forme du verre lors de la dégustation de champagne

GUILLEMIER Ombeline

14h00 – 14h30

Responsable : Pierrick Rébénéaue

Expert : Thierry Desbaillet

Impacts organoleptiques et analytiques de la teinte du verre des bouteilles de Chasselas

TISSOT Aymeric par vidéo conférence

15h30 – 16h00

Responsable : Pierrick Rébénéaue

Expert : Stéphane Bouchet-Dulas

Influence sensorielle et analytique de l'oxygène sur les bières de microbrasserie

SIMONE Damien

16h00 – 16h30

Responsable : Marie Blackford

Expert : Gilles Bourdin **par vidéo conférence**

Valorisation du Divico : suivi de maturité phénolique et comparaison des méthodes de vinification

Mercredi 8 septembre 2021

HORDE Antoine

8h30 – 09h00

Responsable : Julie Fuchs

Expert : Michael Jourdes **par vidéo
conférence**

Evaluation d'un nouveau dispositif de vinification pour l'élaboration de vin rouge fruité (**confidentiel**)

DUPRAZ Maxime

09h30 – 10h00

Responsable : Benoît Bach

Expert : Arthur Vocat

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

METAUT Etienne

10h30 – 11h00

Responsable: Benoît Bach

Expert: Pascal Fuchsmann

Etude des composés volatils du bois dans le cadre de la production de boissons distillées

SCHNEIDER Lila

11h00 – 11h30

Responsable: Benoît Bach

Experte: Marie Blackford

Développement d'une solution de contrôle de la flore microbienne œnologique par traitement UV

ZUFFEREY Lucie

11h30 – 12h00

Responsable : Benoît Bach

Experte : Christine Lagarde-Pascal **par
vidéo conférence**

Etude sur la micro-oxygénation : mise au point d'une méthodologie de pilotage

LE QUERE Clémence

14h30 – 15h00

Responsable : Serge Hautier

Expert : Philippe Meyer

Application de la bio-protection pour une meilleure maîtrise des fermentations alcooliques spontanées

***Version définitive après la séance de la commission
de recevabilité des travaux de Bachelor du 2 septembre 2021***