

**Hes·SO**Haute Ecole Spécialisée  
de Suisse occidentale

Fachhochschule Westschweiz

University of Applied Sciences and Arts  
Western Switzerland**Modulbeschreibung  
Bachelorstudiengang in  
Weinbau und Önologie****CHANGINS**haute école de  
viticulture et œnologie**ECTS-Kreditpunkte: 2****Kellertechnik III****2023-2024 (S5)**

Verbundene Kurse:	Praktische Arbeiten im Weinkeller und bei der Weinherstellung III Technologie III	Workshop/Labor Vorlesung
Wöchentliche Perioden:	3 Perioden	Total: 36 Perioden
Modulverantwortlicher:	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Kursleiter/in:	Julie Fuchs Serge Diserens (PA im Weinkeller und bei der Weinherstellung III) Liming Zeng (Technologie)	julie.fuchs@changins.ch serge.diserens@changins.ch liming.zeng@changins.ch
Unterrichtssprache:	Französisch	
Anwesenheit:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Arbeiten im Weinkeller und bei der Weinherstellung III: erforderlich bei unentschuldigtem Fehlen bei mehr als einer Sitzung des TP wird der Schüler nicht zu der/den Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet.</li> <li>- Technologie III: nicht erforderlich</li> </ul>	
Voraussetzungen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktische Arbeiten im Weinkeller und bei der Weinherstellung III Die Kurse PA Kellerei und Weinbereitung I und II bestanden haben. Parallel dazu den Kurs PA Labor für Weinanalyse III besuchen.</li> <li>- Technologie III Die Module Chemie - Physik I und II bestanden haben. Die Kurse Technologie II und Weinbereitungstechniken I und II bestanden haben</li> </ul>	
Bewertungsmodalität:	Bewertung(en) während des Semesters	
Modalität der Validierung des Moduls:	<p>"Studienreglement des Studiengangs Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie " in Kraft.</p> <p>Der Durchschnitt des Moduls wird nur dann berechnet, wenn alle Kurse bestanden wurden.</p>	
Modalität der Validierung des Kurses:	<p>Der Kurs gilt als bestanden, wenn der Durchschnitt der Bewertungen mindestens 3.8 beträgt. Die Kandidatin oder der Kandidat, die oder der eine Kursnote unter 3.8 erhalten hat, ist automatisch für die Remediation dieses Kurses eingeschrieben. Wenn die Remediation bestanden ist, wird der Kurs nach der Remediation mit einer Endnote von 4,0 bewertet. Das Recht auf Remediation kann nur einmal pro Kurs ausgeübt werden. Wird die Remediation nicht bestanden, kann der/die Studierende den Kurs wiederholen. Das Recht auf Wiederholung kann nur einmal ausgeübt werden.</p>	

Ziel des Moduls:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entwicklung der Kenntnisse und Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler, Theorie und Praxis im Weinkeller zu verbinden, mit dem Ziel, alle technologischen Maßnahmen von der Annahme der Weinlese bis zur Abfüllung zu beherrschen.</li> <li>- Entwicklung von Fähigkeiten parallel zur Önologie: Destillation</li> <li>- Verfolgung des Mikrounternehmens und des Verkaufs des Weinsortiments</li> </ul>
<b>Praktische Arbeiten im Weinkeller und bei der Weinherstellung III (4 Perioden alle 15 Tage)</b>	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In der Lage sein, alle praktischen Arbeiten im Weinkeller zu demonstrieren, von der Verarbeitung der Weinlese bis zur Filtration des Weins</li> <li>- Die unter "Inhaltsverzeichnis" genannten Maschinen und Materialien für den Weinkeller kennen und selbstständig verwenden können.</li> <li>- In der Lage sein, Weine für den Markt vorzubereiten</li> <li>- Verfolgung des Mikrounternehmens und des Verkaufs des Weinsortiments</li> </ul>
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologie der Vakuumdestillation und Umkehrosmose</li> <li>- Mikro-Oxygenierungstechnik und Verwendung von Holzalternativen</li> <li>- Zubereitung eines Fruchtpürees zur Destillation</li> <li>- Studium der Funktionsweise und des Einsatzes der unten genannten Maschinen im Rahmen von Demonstrationen und der selbstständigen Organisation von praktischen Workshops: Patronenfilter, Einsatz und Lagerung von Membranen, Filtrierbarkeitsindizes</li> </ul>
Bibliografie:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verweis auf die Kurse Technologie und Weinbereitungstechniken</li> </ul>
<b>Technologie III (2 Wochenperioden über ein halbes Semester)</b>	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Funktionsweise der im Weinkeller verwendeten Maschinen und Geräte verstehen und erklären</li> <li>- Ein qualitatives Urteil über die im Weinkeller verwendeten Maschinen und Materialien abgeben</li> <li>- Bedarf einer Kellerei an Maschinen und Ausrüstung planen</li> <li>- Maschinen und Geräte entsprechend den Bedürfnissen einer Weinkellerei auswählen und dimensionieren</li> <li>- Die Folgen des Einsatzes von Maschinen und Kellertechnik für den fertigen Wein kennen und vorhersagen können</li> </ul>
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Holz-, Edelstahl-, Stahl- und Betontanks</li> <li>- Transfer des Weins</li> <li>- Automatisierung im Weinkeller</li> </ul>
Bibliografie:	-
Modulbeschreibung validiert am:	23.08.2023
Durch:	Julie Fuchs
Validiert durch COPIL FH am:	

