

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: 5**Analytische Techniken II****2023-2024 (S4)**

Verbundene Kurse:

Weinanalyse II

Vorlesung

Praktische Arbeiten WeinanalySELabor II

Workshop/Labor

Verkostung und Kenntnisse über Rebsorten

Praktische Arbeiten

Wöchentliche Perioden:

6 Perioden

Total: 96 Perioden

Modulverantwortlicher:

Charles Chappuis

charles.chappuis@changins.ch

Kursleiter/in:

Charles Chappuis (PA-WeinanalySELabor)

charles.chappuis@changins.ch

Benoit Bach (Weinanalyse)

benoit.bach@changins.ch

Christian Guyot (Verkostung)

benoit.bach@changins.ch

Unterrichtssprache:

Französisch

Anwesenheit:

- Weinanalyse II: nicht erforderlich
- Praktische Arbeiten (PA) WeinanalySELabor II: nicht erforderlich
- Verkostung und Kenntnisse über Rebsorten: bei unentschuldigtem Fehlen bei mehr als einer Sitzung der PA wird der Schüler nicht zu der/den Bewertung(en) zugelassen, sondern zur Wiederholung des Kurses angemeldet.

Voraussetzungen:

- Weinanalyse II:
 - Die Module Chemie-Physik I und II bestanden haben
 - Den Kurs Weinanalyse I besucht haben
 - Parallel dazu den Kurs PA WeinanalySELabor II besuchen
- Praktische Arbeiten (PA) WeinanalySELabor II
 - Die Module Chemie-Physik I und II bestanden haben
 - Den Kurs TP Labor für Weinanalyse I validiert haben
 - Parallel dazu die Kurse Weinanalyse II und PA WeinanalySELabor II besuchen.
- Verkostung und Kenntnisse über Rebsorten:
Den Kurs Methodologie der Weinbeschreibung validiert haben

Bewertungsmodalität:

- Weinanalyse II: schriftliche Prüfung
- Praktische Arbeiten (PA) WeinanalySELabor II: 25% PA-Berichte und 75% praktische Abschlussprüfung
- Verkostung und Kenntnisse über Rebsorten: mündliche Prüfung

Modalität der Validierung
des Moduls:

"Studienreglement des Studiengangs Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie " in Kraft.

<p>Modalität der Validierung des Kurses:</p>	<p>Der Durchschnitt des Moduls wird nur dann berechnet, wenn alle Kurse bestanden wurden.</p> <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>
<p>Ziel des Moduls:</p>	<p>Fähigkeit, seine Kenntnisse über die chemische Zusammensetzung des Weins und ihre Entwicklung für die Beherrschung der önologischen Verfahren und der Weinbehandlung insbesondere in Bezug auf die grundlegenden Parameter zu nutzen.</p>
<p>Weinanalyse II (2 Wochenperioden)</p>	
<p>Zielkompetenzen:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Verständnis der chemischen und physikalischen Mechanismen, die für die önologische Analyse notwendig sind - Erklärung der wichtigsten Analysen in der Önologie - Erstellen eines Analyseprogramms entsprechend dem Fortschritt der Weinbereitung - Analyseergebnisse in Bezug auf die verschiedenen Stadien der Weinbereitung interpretieren, um die richtigen Entscheidungen zu treffen - Die Ursachen von Weinproblemen mithilfe geeigneter Analysen finden
<p>Kursinhalt:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Chemie der stickstoffhaltigen und proteinhaltigen Verbindungen - Chemie der Polysaccharide - Chemie der Aromen - Chemie der Weinverunreinigungen - Analyse von Mineralverbindungen - Analyse der gelösten Gase - Chromatographische Analysen (LC, GC)
<p>Bibliografie:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kursmaterial (Cyberlearn) - Kursplan AV I & II
<p>Praktische Arbeiten WeinanalySELabor II (4 Perioden alle 15 Tage)</p>	
<p>Zielkompetenzen:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Önologische Analysen durchführen und erklären können - Vorbereitung des Materials und der Produkte für die Durchführung von Weinanalysen - Auswahl der Analysen, die zum Verständnis einer praktischen Situation notwendig sind - Interpretieren der erhaltenen Ergebnisse - Auf die Ergebnisse angemessen reagieren

Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Dosierung von Alkohol im Wein - Dosierung des assimilierbaren Stickstoffs - Dosierung des assimilierbaren Stickstoffs - Etude sur la stabilité protéique et préparation aux collages à la bentonite - Studie zur Weinsteinstabilität - Metallanalyse - Erkennen der Ursache von Beschwerden, physikalische, chemische Methoden, Mikroskopie
Bibliografie:	- Laborheft, CHANGINS
Verkostung und Kenntnisse über Rebsorten (2 Wochenperioden)	
Zielkompetenzen:	<ul style="list-style-type: none"> - Theoretische und praktische Kenntnisse der wichtigsten Rebsorten der Schweiz und der Welt - Seine Beschreibung einer Gruppe von Personen sowohl mündlich als auch schriftlich darlegen - Die Bewertung eines Weins auf einer anerkannten Verkostungskarte anhand der organoleptischen Eigenschaften des Weins begründen - Begründung der Wahl einer Rebsorte und Herkunft eines Weins anhand seiner organoleptischen Eigenschaften
Kursinhalt:	<ul style="list-style-type: none"> - Themenlektionen nach Rebsorten und Rebsortengruppen - Verwendung der OIV-Kartei mit 100 Punkten
Bibliografie:	-
Modulbeschreibung validiert am:	September 2023
Durch:	Charles Chappuis
Validiert durch COPIL FH am:	September 2023