
 Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Œnologie	 CHANGINS haute école de viticulture et œnologie
Crédits ECTS : 2	Techniques œnologiques I	2024-2025 (S3)
Cours liés :	Techniques de vinification I Microbiologie des vins I	Cours frontal Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	2 périodes	Total : 22 périodes
Responsable du module :	Serge Hautier	serge.hautier@changins.ch
Responsables des cours :	Christian Guyot (Tech. vinification) Serge Hautier (Microbiologie des vins)	christian.guyot@changins.ch serge.hautier@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	Non obligatoire	
Prérequis :	- Techniques de vinification I : aucun - Microbiologie des vins I : avoir suivi le cours Microbiologie du semestre 2	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) durant le semestre	
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 " en vigueur. 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 :	Aborder les différentes possibilités qui existent pour maîtriser les micro-organismes en œnologie, et plus particulièrement le nettoyage appliqué à l'œnologie Evoquer les principes essentiels pour la stabilité chimique (= envers l'oxydation et les microorganismes) et l'ajustement de l'acidité des vins.	

Techniques de vinification I (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semester)

Compétences visées :

- Connaître les dispositions légales en matière de stabilisation chimique et d'ajustement d'acidité
- Expliquer et justifier les raisons et les périodes qui président à l'ajustement d'acidité
- Expliquer fonctionnement chimique de la désacidification par CaCO_3 et KHCO_3
- Expliquer la pratique de l'ajustement de l'acidité et du sulfitage
- Connaître les buts du sulfitage et les effets du SO_2
- Décrire les liens du sulfitage avec l'éthanal
- Effectuer tous les calculs simples liés à la pratique de stabilisation chimique et d'ajustement d'acidité
- Nommer des alternatives au sulfitage et indiquer leurs avantages et inconvénient par rapport au SO_2
- Pour les aspects mentionnés ci-dessus, être capable de préciser différentes pratiques autorisées dans une démarche de vinification en vin biologique ou biodynamique.

Contenu du cours :

- La stabilisation chimique
- L'acidification / désacidification

Bibliographie : Sur le polycopié distribué

Microbiologie des vins I (2 périodes hebdomadaires sur un demi-semester)

Compétences visées :

- Être capable d'expliquer le principe de différentes possibilités qui existent en œnologie pour éliminer ou réduire les micro-organismes, pouvoir lister les avantages, les désavantages et les aspects législatifs les concernant
- Être capable d'établir un plan d'hygiène de cave, le contrôler et le faire appliquer
- Pour les aspects mentionnés ci-dessus, être capable de préciser différentes pratiques autorisées dans une démarche de vinification en bio ou biodynamie

Contenu du cours :

- L'élimination des micro-organismes
- L'hygiène en œnologie

Bibliographie : Sur le polycopié distribué, et sur Cyberlearn

Descriptif de module relu le : 5 juin 2024

Par : Serge Hautier et Christian Guyot

Validée COPIL HES le : Juin 2024