

 <p>Hes·SO Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland</p>	<b>Descriptif de module</b> <b>Filière Bachelor en Viticulture et</b> <b>Œnologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 3</b>	<b>Technologie de cave I</b>	<b>2024-2025 (S3)</b>
Cours liés :	TP cave et vinification I Technologie I	Atelier/Travaux pratiques Cours frontal
Périodes hebdomadaires : Cours frontaux : TP, sorties, excursions :	3 périodes	Total : 38.5 16.5 périodes 22 périodes
Travail individuel :	24 périodes sur le semestre	
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (TP cave et vinif.) Serge Diserens (TP cave et vinif.) Liming Zeng (Technologie)	julie.fuchs@changins.ch serge.diserens@changins.ch liming.zeng@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP cave et vinification I : obligatoire en cas d'absence non justifiée à plus d'une séance de TP, l'étudiant n'est pas admis à ou aux évaluation(s), il est inscrit à la répétition du cours</li> <li>- Technologie I : non obligatoire</li> </ul>	
Prérequis :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- TP Cave et vinification I : Suivre en parallèle le TP Laboratoire d'analyse des vins I</li> <li>- Technologie I : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II</li> </ul>	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) contrôle continu ou fin de semestre	
Modalité de validation du module :	<p>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.</p>	
Modalité de validation du cours :	<p>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.</p>	
Objectif du module :	<p>Développer les connaissances et compétences des étudiants à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser les actions technologiques de la réception de la vendange à la filtration.</p> <p>Gérer une vinification en groupe de la réception des raisins au vin, dans le projet global de création d'une microentreprise développant une gamme de vins.</p>	

**TP cave et vinification I (4 périodes tous les 15 jours)**

Compétences visées :

- Connaître et pouvoir utiliser de manière autonome les machines et matériels de cave cités sous "contenu du cours"
- Organiser et conduire de manière autonome les différents chantiers de filtration
- Effectuer la mise en œuvre de vinifications spéciales
- Effectuer de manière autonome tous les travaux de cave, de la mise en œuvre de la vendange à la stabilisation physique des vins, des vinifications de groupes

Contenu du cours :

- Etude du fonctionnement et de l'utilisation des machines citées ci-dessous, dans le cadre de démonstrations et de l'organisation autonome de chantiers pratiques :  
Pressoir, flottateur, filtre à plaques, filtre rotatif sous vide
- Elaboration de vins spéciaux : vin passerillé hors souche et cryosélection
- Réception de raisins et mise en œuvre d'une série de vinifications de groupes
- Dégustations techniques hebdomadaires incluant le suivi des vinifications de groupes
- Réalisations pratiques en cave des travaux de vinification de groupes
- Création d'un cahier de cave permettant d'assurer la traçabilité des opérations effectuées
- Développement du projet Microentreprise et création de la nouvelle gamme de vins

Bibliographie : Référence aux cours de Technologie

**Technologie I (1.5 périodes hebdomadaires)**

Compétences visées :

- Comprendre et expliquer le fonctionnement des machines et du matériel utilisés en cave
- Donner un jugement qualitatif sur les machines et le matériel utilisés en cave
- Prévoir les besoins d'une cave en machines et en matériel
- Choisir et dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins d'une cave
- Connaître et prévoir les conséquences de l'utilisation des machines et du matériel de cave sur le vin final

Contenu du cours :

- Filtration : moûts, bourbes, vins (dégrossissante, clarifiante et stérilisante)
- Débourage

Bibliographie : -

Descriptif de module relu le : 9 septembre 2024

Par : Julie Fuchs

Validée COPIL HES le : Septembre 2024