
 <p>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>Oenologie</b>	 <p><b>CHANGINS</b> haute école de viticulture et œnologie</p>
<b>Crédits ECTS : 5</b>	<b>Techniques analytiques II</b>	<b>2024-2025 (S4)</b>
Cours liés :	Analyse des vins II TP laboratoire d'analyse des vins II Dégustation et connaissance des cépages	Cours frontal Atelier/labo Travaux pratiques
Périodes hebdomadaires :	7 périodes	Total : 101 périodes
Responsable du module :	Charles Chappuis	charles.chappuis@changins.ch
Responsables des cours :	Charles Chappuis (TP labo II) Benoit Bach (Analyse des vins II) Christian Guyot (Dégustation)	charles.chappuis@changins.ch benoit.bach@changins.ch christian.guyot@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse des vins II : non obligatoire</li> <li>- Dégustation et connaissance des cépages : non obligatoire</li> <li>- TP laboratoire d'analyse des vins I : 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> </ul>	
Prérequis :	Analyse des vins II : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir validé les modules Chimie-physique I et II</li> <li>- Avoir suivi le cours Analyse des vins I</li> <li>- Suivre en parallèle le cours TP laboratoire d'analyse des vins II</li> </ul> TP laboratoire d'analyse des vins II : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir validé les modules Chimie-physique I et II</li> <li>- Avoir suivi le cours TP laboratoire d'analyse des vins I</li> <li>- Suivre en parallèle les cours Analyse des vins II et TP cave et vinification II</li> </ul> Dégustation et connaissance des cépages : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir suivi le cours Méthodologie de description des vins</li> </ul>	
Modalité d'évaluation :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse des vins II : examen écrit</li> <li>- TP laboratoire d'analyse des vins II : examen final pratique</li> <li>- Dégustation et connaissance des cépages : examen oral</li> </ul>	

Modalité de validation du module :	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.
Modalité de validation du cours :	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 :	Etre capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin notamment sur les paramètres de bases
<b>Analyse des vins II (2 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre les mécanismes chimiques et physiques nécessaires à l'analyse œnologique</li> <li>- Expliquer les principales analyses utilisées en œnologie</li> <li>- Etablir un programme d'analyses en fonction de l'avancement de la vinification</li> <li>- Interpréter les résultats d'analyses en fonction des stades de vinification de manière à prendre les décisions qui s'imposent</li> <li>- Trouver les causes des problèmes œnologiques à l'aide d'analyses adéquates</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chimie des composés azotés et protéiques</li> <li>- Chimie des polysaccharides</li> <li>- Chimie des arômes</li> <li>- Chimie des contaminants du vin</li> <li>- Analyse des composés minéraux</li> <li>- Analyse des gaz dissouts</li> <li>- Analyses par chromatographie (LC, GC)</li> </ul>
Bibliographie :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Support de cours (Cyberlearn)</li> <li>- Plan de Cours AV I &amp; II</li> </ul>
<b>TP laboratoire d'analyse des vins II (4 périodes tous les 15 jours)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir exécuter et expliquer les analyses œnologiques</li> <li>- Préparer le matériel et les produits nécessaires à l'exécution des analyses œnologiques</li> <li>- Choisir les analyses nécessaires pour comprendre une situation pratique.</li> <li>- Interpréter les résultats obtenus</li> <li>- Réagir convenablement en fonction des résultats obtenus</li> </ul>

Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dosage de l'alcool dans le vin</li> <li>- Dosage des l'azote assimilable</li> <li>- Etude sur la stabilité protéique et préparation aux collages à la bentonite</li> <li>- Etude sur la stabilité tartrique</li> <li>- Analyse des métaux</li> <li>- Détection de l'origine des troubles, méthodes physiques, chimiques, microscopie</li> </ul>
Bibliographie :	Cahier de laboratoire, CHANGINS
<b>Dégustation et connaissance des cépages (3 périodes hebdomadaires)</b>	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissances théoriques et pratiques des principaux cépages de Suisse et du monde</li> <li>- Exposer sa description à un groupe de personnes tant par oral que par écrit</li> <li>- Justifier le pointage d'un vin sur une fiche de dégustation reconnue en fonction des caractéristiques organoleptiques du vin</li> <li>- Justifier un choix de cépage(s) et de provenance d'un vin en fonction de ses caractéristiques organoleptiques</li> </ul>
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leçons à thème par cépages et groupes de cépages</li> <li>- Utilisation de la fiche OIV à 100 points</li> </ul>
Bibliographie :	--
Descriptif de module relu le :	Novembre 2024
Par :	Charles Chappuis
Validé par COPIL HES le	Novembre 2024