

 Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale Fachhochschule Westschweiz University of Applied Sciences and Arts Western Switzerland	Descriptif de module Filière Bachelor en Viticulture et Oenologie	 CHANGINS haute école de viticulture et œnologie
Crédits ECTS : 2	Techniques œnologiques II	2024-2025 (S4)
Cours lié(s) :	Techniques de vinification II Microbiologie des vins II	Cours frontal Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	3.5 périodes	Total : 48.5
Travail individuel :	25 périodes sur le semestre	
Responsable du module :	Julie Fuchs	julie.fuchs@changins.ch
Responsables des cours :	Julie Fuchs (Tech. vinification) Serge Hautier (Microbiologie des vins)	julie.fuchs@changins.ch serge.hautier@changins.ch
Langue d'enseignement :	Français	
Présence :	- Techniques de vinification II : non obligatoire - Microbiologie des vins III : non obligatoire	
Prérequis :	- Techniques de vinification II : Avoir suivi le cours Techniques de vinification I - Microbiologie des vins II : Avoir suivi le cours Microbiologie du semestre 2	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) contrôle continu ou fin de 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 Oenologie " 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 :	Développer les compétences œnologiques et microbiologiques nécessaires à la maîtrise de l'élaboration d'un vin blanc, de la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique. Maîtriser le processus de collage des vins et l'ensemble des produits de traitements œnologiques en vue de leur utilisation.	

Techniques de vinification II (2 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser l'ensemble des étapes de la vinification en vins blanc depuis la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique - Pouvoir choisir les options œnologiques en fonction de l'évolution des moûts et des vins depuis la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique - Maîtriser le traitement des vins - Connaître et être en mesure d'utiliser l'ensemble des produits de traitement utilisés en moût et en vin
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Les vins blancs - Les enzymes œnologiques - Les traitements œnologiques
Bibliographie :	Cyberlearn : cours Techniques de vinification.
Microbiologie des vins II (1.5 périodes hebdomadaires)	
Compétences visées :	<p>De la réception de la vendange à la fin de la fermentation alcoolique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre l'importance microbiologique des phénomènes œnologiques - Acquérir une base suffisante pour permettant de perfectionner ses connaissances en microbiologie des vins - Être capable de préciser différentes pratiques autorisées dans une démarche de vinification en bio ou biodynamie
Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - La fermentation alcoolique
Bibliographie :	- Sur le polycopié distribué, et sur Cyberlearn
Descriptif de module relu le :	9 septembre 2024
Par :	Julie Fuchs
Validé par COPIL HES le	Septembre 2024