
 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	Technologie de cave II	2024-2025 (S4)
Cours liés :	TP cave et vinification II Technologie II	Atelier/Travaux pratiques Cours frontal
Périodes hebdomadaires : Cours frontaux : TP, sorties, excursions :	3 périodes	Total : 45 15 périodes 30 périodes
Travail individuel :	28 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 :	- TP cave et vinification II : 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 - Technologie II : non obligatoire	
Prérequis :	- TP cave et vinification II : Avoir suivi les cours TP cave et vinification I Suivre en parallèle le cours TP laboratoire d'analyse des vins II - Technologie II : Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II Avoir suivi le cours Technologie I	
Modalité d'évaluation :	Evaluation(s) contrôle continu ou fin de semestre	
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 : Développer les connaissances et compétences à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser différentes actions technologiques de cave

Gérer une vinification en groupe de la réception des raisins au vin, dans le projet de création d'une microentreprise développant une gamme de vins.

TP cave et vinification II (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 cave
- Approche de la vinification en barriques : hygiène et pratique
- Savoir réparer une barrique et une cuve
- Réaliser le suivi de vinifications de groupes
- Effectuer de manière autonome tous les travaux pratiques de cave et de la stabilisation physique des vins suivis par les étudiants

Contenu du cours :

- Mise en œuvre de chantiers avec diverses méthodes de décarbonation, carbonation ainsi qu'un tirage de vin mousseux
- 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 : filtre tangentiel, filtre à alluvionnage
- Mise en œuvre d'essais de traitement des vins au collage au verre
- Suivi, exécution pratique et dégustations techniques hebdomadaires des travaux de vinification de groupe
- Développement du projet Microentreprise et création de la nouvelle gamme de vins

Bibliographie : Référence aux cours de Technologie et Techniques de vinification

Technologie II (1 période hebdomadaire)

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 :	<ul style="list-style-type: none"> - Transport, réception, transfert, traitement et tri de la vendange - Pressurage et extraction des jus - Concentration des moûts par osmose inverse et autres applications œnologiques des techniques membranaires - Automatisation en cave
Bibliographie :	---
Descriptif de module relu le :	9 septembre 2024
Par :	Julie Fuchs
Validé par COPIL HES le	Septembre 2024