

 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 III	2024-2025 (S5)
Cours liés :	TP cave et vinification III Technologie III	Atelier/Travaux pratiques Cours frontal
Périodes hebdomadaires :	3 périodes	Total : 30 Cours frontaux : 10 TP, sorties, excursions : 20
Travail individuel :	18 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"> - TP cave et vinification III : 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 III : non obligatoire 	
Prérequis :	TP cave et vinification III : <ul style="list-style-type: none"> - Avoir validé les cours TP cave et vinification I et II. - Suivre en parallèle de cours TP laboratoire d'analyse des vins III. Technologie III : <ul style="list-style-type: none"> - Avoir validé les modules Chimie - Physique I et II. - Avoir validé les cours Technologie II et Techniques de vinification I et II 	
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 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 :	<p>Développer les connaissances et compétences des étudiants à allier la théorie et la pratique de cave, dans le but de maîtriser l'ensemble des actions technologiques de la réception de la vendange à la mise en bouteille.</p> <p>Développer des compétences parallèles à l'œnologie : distillation.</p> <p>Suivi de la microentreprise et de la vente de la gamme de vins</p>
----------------------	--

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

Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - Être capable de démontrer tous les travaux pratiques de cave, de la mise en œuvre de la vendange à la filtration des vins - Connaître et pouvoir utiliser de manière autonome les machines et matériels de cave cités sous "table des matières" - Pouvoir préparer des vins en vue de leur mise sur le marché - Suivi des tâches d'une microentreprise et de la vente de la gamme
----------------------	--

Contenu du cours :	<ul style="list-style-type: none"> - Technologie de l'évaporation sous vide et de l'osmose inverse - Technique de micro-oxygénation et utilisation des alternatives au bois - Préparation d'une purée de fruits en vue de sa distillation - 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 à cartouche, utilisation et stockage des membranes, indices de filtrabilité
--------------------	---

Bibliographie :	Référence aux cours de Technologie et de Techniques de vinifications
-----------------	--

Technologie III (1 période hebdomadaire)

Compétences visées :	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - Les cuves bois, inox, acier et béton - Transfert du vin - Automatisation en cave
--------------------	--

Bibliographie :	---
-----------------	-----

Descriptif de module relu le :	9 septembre 2024
--------------------------------	------------------

Par :	Julie Fuchs
-------	-------------

Validé par COPIL HES le	Septembre 2024
-------------------------	----------------