

| | | |
|------------------------|--|------------------------------------|
| Fachausweis | | Modul Weintechnologe/-login |
| WT 01 | Traubenannahme, Extraktion, Gärung, Ausbau und Klärung | |
| Voraussetzungen | Das Modul kann von Personen belegt werden, die über das entsprechende Fachwissen auf dem Niveau EFZ Winzer oder Weintechnologe verfügen. | |
| Kompetenzen | <p>Am Ende des Moduls ist die Kandidatin/der Kandidat in der Lage, die Weinbereitung zu planen und durchzuführen und die Weine zur Flaschenfüllung vorzubereiten. Er/Sie kann:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Den Keller und die Kellereinrichtung für die Ernte vorbereiten. 2. Die Art der Weinbereitung entsprechend den festgesetzten Zielen wählen. 3. Die Annahme, die Extraktion und das Pressen der Trauben organisieren. 4. Die Gärung der Moste und die wichtigsten Vorgänge beim Ausbau und der Klärung der jungen Weine durchführen und kontrollieren. 5. Sich an die geltende Gesetzgebung halten und laufend eine Kellerbuchhaltung führen. | |
| Inhalte | Theoriekurse Vorführungen, Besuche | |
| Dauer (Stunden) | 60 Kursstunden (80 Einheiten) | |
| Evaluation | Eine mündliche Prüfung à 25 Minuten | |
| Anerkennung | Modul anrechenbar für das Erlangen des Fachausweises | |
| Anbieter | Landwirtschaftliche Bildungszentren und Spezialbranchen | |
| Gültigkeit | Bis 6 Jahre nach bestandener Abschlussprüfung | |
| Anzahl Punkte | 6 Punkte | |
| Bemerkungen | | |

| Lernziele | | |
|--|--|------------------|
| Die Kandidatin/Der Kandidat kann... | | Niveau c* |
| 1.1 | ... den Keller, die Gärtanks, die Maschinen und das Kellermaterial im Hinblick auf die Verarbeitung der Ernte vorbereiten. | C1 |
| 2.1 | ... den Einfluss der verschiedenen Arten der Traubenannahme, der Kaltstandzeiten, des Pressens und der Klärung auf die Zusammensetzung der Moste erklären (weiss und rot). | C4 |
| 2.2 | ... die benötigten Hilfsmittel in Abhängigkeit des Gesundheitszustandes des Traubengutes und der geplanten Vinifizierung wählen und dosieren. | C5 |
| 3.1 | ... die für die Annahme, die Extraktion und das Pressen der Trauben notwendigen Vorrichtungen wählen und richtig einstellen. | C6 |
| 3.2 | ... die Annahme, die Extraktion und das Pressen der Trauben durchführen und leiten. | C6 |
| 4.1 | ... die Moste für die alkoholische Gärung klären und vorbereiten. | C5 |
| 4.2 | ... die Hefezugabe und die alkoholische Gärung durchführen und steuern. | C5 |
| 4.3 | ... die Weine behandeln und für den biologischen Säureabbau vorbereiten. | C5 |
| 4.4 | ... den biologischen Säureabbau veranlassen und den Verlauf überwachen. | C5 |
| 4.5 | ... die folgenden önologischen und technischen Prozesse der Weinbereitung beschreiben und ihren Einfluss auf die Weinqualität erklären: <ul style="list-style-type: none"> • Ansäuerung und Entsäuerung • chemische und physikalische Stabilisierung • Filtration • Schönung der Weine • Gasmanagement. | C5 |
| 5.1 | ... sich an die geltende Gesetzgebung des Bundes und der Kantone halten. | C4 |
| 5.2 | ... eine aktuelle Kellerbuchhaltung führen. | C4 |

* Kognitives Niveau nach Bloom