

<b>Fachausweis</b>		<b>Modul Weintechnologe/-login</b>
<b>WT 09</b>	<b>Süssweine, Spezialweine</b>	
<b>Voraussetzungen</b>	Das Modul kann von Personen belegt werden, die über das entsprechende Fachwissen auf dem Niveau EFZ Weintechnologe und über ausreichende Praxiserfahrung in dieser oder in der angestrebten Branche verfügen.	
<b>Kompetenzen</b>	<p>Am Ende des Moduls ist die Kandidatin/der Kandidat in der Lage, einen Süsswein von hoher Qualität herzustellen.  Er/Sie kann:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die wichtigsten Typen von Süssweinen und Spezialweinen beschreiben.</li> <li>2. Die Voraussetzungen für die Annahme von eingetrockneten Trauben, von Trauben für den "Vin de Voile" oder für gespritzte Weine erklären.</li> <li>3. Die jeweiligen Techniken der Vinifizierung für die Herstellung von Süssweinen, von gespritzten Weinen und von "Vins de Voile" erklären.</li> </ol>	
<b>Inhalte</b>	Theoriekurse Sensorische Prüfung	
<b>Dauer (Stunden)</b>	10 Kursstunden	
<b>Evaluation</b>	Eine mündliche Prüfung à 25 Minuten	
<b>Anerkennung</b>	Das Modul wird für das Erlangen des Fachausweises und des Meisterdiploms im Berufsfeld Landwirtschaft entsprechend der Modulliste anerkannt.	
<b>Anbieter</b>	Landwirtschaftliche Bildungszentren und Spezialbranchen	
<b>Gültigkeit</b>	Bis 6 Jahre nach bestandener Abschlussprüfung	
<b>Anzahl Punkte</b>	1 Punkt	
<b>Bemerkungen</b>		

<b>Lernziele</b>		
<b>Die Kandidatin/Der Kandidat kann...</b>		<b>Niveau c*</b>
<b>1.1</b>	... die wichtigsten Typen von Süssweinen und Spezialweinen aufzählen und ihre typischen degustatorischen Merkmale beschreiben.	C3
<b>1.2</b>	... die hauptsächlich verwendeten Rebsorten auflisten und ihre Verwendung begründen.	C4
<b>2.1</b>	... die Voraussetzungen für das Eintrocknen der Trauben am Stock oder im Trocknungsraum beschreiben und erklären.	C4
<b>2.2</b>	... das Prinzip der Edelfäulnis (Botrytis Cinera), ihre Entstehung und die zu treffenden Vorsichtsmassnahmen beschreiben.	C4
<b>2.3</b>	... die Eigenschaften der Trauben und der Moste beschreiben, welche sich für die Herstellung von "Vin de Voile" oder für gespritzte Weine eignen.	C3
<b>2.4</b>	... die wichtigsten biochemischen Veränderungsprozesse, die beim Eintrocknen der Trauben (am Stock oder im Trockenraum, mit oder ohne Botrytis) entstehen, und ihre Auswirkung auf die Vinifizierung beschreiben.	C4
<b>3.1</b>	... die jeweiligen Techniken der Vinifizierung für die Herstellung von Süssweinen (Beeren am Stock oder im Trockenraum getrocknet, Cryoextraktion), von gespritzten Weinen und von "Vins de Voile" beschreiben und begründen.	C5
<b>3.2</b>	... die für die Herstellung von Süssweinen und Spezialweinen passenden Hefen wählen und ihre Anwendung erklären.	C4
<b>3.3</b>	... die Analysen beschreiben, welche für die Überwachung und Minimierung der Risiken von unerwünschten Veränderungen während der Vinifizierung geeignet sind.	C4

\* Kognitives Niveau nach Bloom