

Brevet		Module de l'oenologie
WT 09	Vins doux, vins spéciaux	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent au CFC de caviste et disposant d'une expérience pratique suffisante dans la branche ou le secteur visé.	
Compétences	<p>A la fin du module, la candidate/le candidat est capable de produire un vin doux de qualité.</p> <p>Il/elle est capable de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. décrire les principaux types de vins doux et spéciaux. 2. expliquer les conditions nécessaires à l'obtention de raisins passerillés, de raisins pour vins de voile et vins mutés. 3. expliquer les principes de vinification adaptés à l'obtention de vins doux, de vins mutés et de vins de voile. 	
Contenus	Cours théoriques Examen sensoriel	
Durée (heures)	10 heures de cours	
Evaluation	Un examen oral d'une durée de 25 minutes	
Reconnaissance	Le module est capitalisable pour l'obtention du brevet et de la maîtrise dans le champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules.	
Prestataires	Centres de formation agricole et branches spéciales	
Validité	6 ans après l'évaluation du module	
Nombre de points	1 point	
Remarques		

Objectifs détaillés		
Le/la candidat(e) est capable de...		Niveau c*
1.1	... énumérer les principaux types de vins doux et vins spéciaux et décrire leurs caractéristiques organoleptiques typiques.	C3
1.2	... lister les cépages principaux employés et justifier leur utilisation.	C4
2.1	... décrire et expliquer les conditions nécessaires pour le passerillage de raisins sur et hors souche.	C4
2.2	... décrire le principe de la pourriture noble (botrytisation), le principe pour l'obtenir et les précautions à prendre.	C4
2.3	... détailler les caractéristiques de raisins et de moûts aptes à l'obtention de vins de voile et de vins mutés.	C3
2.4	... décrire les principales transformations biochimiques des raisins lors du passerillage (sur et hors souche, avec ou sans botrytisation) et leur incidence sur la vinification.	C4
3.1	... décrire les principes de vinification et justifier les techniques œnologiques adaptés à l'obtention de vins doux (passerillés sur et hors souche, cryoextraction), de vins mutés et de vins de voile.	C5
3.2	... choisir et expliquer la mise en œuvre des levures adaptées aux vins doux et vins spéciaux.	C4
3.3	... décrire les types de suivi analytique nécessaires pour minimiser les risques d'altérations durant la vinification.	C4

* Niveau cognitif selon Bloom