

Fachausweis		Modul Weintechnologe/-login
WT 10	Schaumweine und Perlweine	
Voraussetzungen	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.	
Kompetenzen	<p>Am Ende des Moduls ist die Kandidatin/der Kandidat in der Lage, die Traubenernte zu planen, durchzuführen und zu überwachen, so dass damit ein Schaumwein von einwandfreier Qualität hergestellt werden kann. Er/Sie kann:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zwischen den unterschiedlichen Arten von Schaumweinen und Perlweinen unterscheiden und die für die Situation passenden auswählen. 2. Die für die Herstellung eines Schaumweines passenden Rebsorten benennen und die benötigte Qualität des Traubengutes beschreiben. 3. Die Techniken der Vinifizierung beschreiben und die degustatorischen Merkmale eines Schaumweins beurteilen. 	
Inhalte	Theoriekurse Vorführungen, Besuche	
Dauer (Stunden)	10 Kursstunden	
Evaluation	Eine mündliche Prüfung à 25 Minuten	
Anerkennung	Das Modul wird für das Erlangen des Fachausweises und des Meisterdiploms im Berufsfeld Landwirtschaft entsprechend der Modulliste anerkannt.	
Anbieter	Landwirtschaftliche Bildungszentren und Spezialbranchen	
Gültigkeit	Bis 6 Jahre nach bestandener Abschlussprüfung	
Anzahl Punkte	1 Punkt	
Bemerkungen		

Lernziele		
Die Kandidatin/Der Kandidat kann...		Niveau c*
1.1	... die wichtigsten internationalen Typen von Schaumweinen und Perlweinen aufzählen und ihre typischen Merkmale beschreiben.	C1
1.2	... die notwendigen Voraussetzungen für die Herstellung eines Schaumweines oder eines Perlweines beschreiben.	C1
1.3	... die für die Situation passende Herstellungsart für den Perlwein wählen.	C1
2.1	... die Eigenschaften der Trauben und der Moste beschreiben, welche sich für die Herstellung von Schaumweinen und Perlweinen eignen.	C1
2.2	... die passenden Rebsorten und die optimale Traubenreife für die Herstellung von Schaumweinen und Perlweinen bestimmen.	C1
3.1	... die Techniken der Traubenannahme, des Pressens, der Vinifizierung des Grundweines und der Lagerung der Flaschen auf dem Rüttelpult im Detail beschreiben und erklären.	C1
3.2	... die Grundlagen der Vinifizierung und die önologischen Techniken zur Herstellung von Schaumweinen und Perlweinen beschreiben.	C1
3.3	... das Zugeben der Hefe, die Zweitgärung, das Rütteln und das Degorgieren bei der traditionellen Flaschengärung erklären und begründen.	C1
3.4	... die degustatorischen Merkmale eines Schaumweins beurteilen.	C1

* Kognitives Niveau nach Bloom