

Procédure de qualification

Caviste CFC

Travaux pratiques - examen partiellement anticipé

Domaine de compétence: Vinification 1

Note se rapportant au point d'appréciation: WT_C_Vinification 1_a

VERSION DU CANDIDAT

Directives des situations d'examen

Le temps à disposition pour l'examen « Vinification 1 » est de **60 minutes**.

Le recueil de tâches ci-après contient un choix de situations pour la note de position vinification 1. Pour chaque examen, les experts doivent choisir **deux tâches** du présent recueil. Le temps de réalisation peut varier un peu en fonction de la situation d'examen et du contexte.

La tâche à accomplir est **expliquée par oral** et débute par une **introduction appropriée à la situation**. Le/la candidat/e réalise les différents travaux qui lui sont demandés (si possible **avec les outils appropriés sur place**) en expliquant en même temps pourquoi et comment il/elle fait telle ou telle chose.

Les experts écoutent, observent et prennent des notes. À cet effet, ils reçoivent un **document séparé pour l'établissement du procès-verbal**, dans lequel doivent être consignés le **déroulement des discussions, les commentaires, les notes partielles** ainsi que les éventuelles **questions supplémentaires**. La note générale est indiquée à la fin du document. La grille des notes est indiquée sur le document du procès-verbal. Un procès-verbal d'examen est rempli pour chaque examen (= par note de position).

Matériel autorisé : dossier de formation personnel et matériel mentionné dans les tâches.

Le contenu de l'examen est déterminé par les objectifs de formation de l'exploitation d'apprentissage, conformément au plan de formation. Les données générales sur la procédure de qualification se trouvent dans les Directives relatives à la procédure de qualification. Le plan de formation et les directives peuvent être consultés sur le site Internet d'AgriAliForm : <https://www.agri-job.ch/fr/formation-initiale/documents-g%C3%A9n%C3%A9raux.html>

Attention : ceux-ci sont des exemples de questions. Pour la PQ 2025, de nouvelles questions pourraient être posées.

Table de matières

1. Traitement de raisins rouges Objectif : C2.1	3
2. Vinification vin blanc Objectif : C2.1.....	4
3. Réglage du pressoir Objectif : C2.1	5
4. Réglage de l'égrappoir Objectif : C2.1.....	6
5. Enrichissement du moût Objectif : C2.3	7
6. Ajout de levures Objectif : C2.3	8
7. Vinification vin blanc haut de gamme Objectif : C2.1	9
8. Vinification vin rosé Objectif : C2.1.....	10
9. L'équipement de la cuve et les techniques d'extraction Objectif : C2.2	11
10. Mesures après la fermentation alcoolique et la FML Objectif : C2.3.....	12
11. Préparer le pressoir (du raisin blanc) Objectif : C2.1	13

1. Traitement de raisins rouges

| Objectif : C2.1

Situation

Vous avez récolté des raisins de Pinot noir sains et à maturité, titrant 90° Oechsle, et vous désirez vinifier par macération pour obtenir un vin rouge puissant. À quoi devez-vous faire attention ? Expliquez et démontrez votre façon de procéder.

- a) Quels facteurs jouent un rôle en matière de maturité ?
- b) Comment assurez-vous une intensité colorante optimale des couleurs ?
- c) Qu'est-ce qui peut provoquer une surextraction ?
- d) Quel est le moment optimal du décuvage ?
- e) Quelle teneur en alcool attendez-vous ? Laquelle voulez-vous obtenir ?
- f) Comment peut-on conduire la macération de raisin rouge ?
- g) Quelles techniques applicables connaissez-vous ?

Ressources

On peut discuter des différentes possibilités à l'aide d'une cuve de macération moderne.

Différents produits oenologiques dont ceux que l'on a besoin pour la vinification de et des vins rouges peuvent être préparés pour une dégustation et une discussion.

2. Vinification vin blanc

| Objectif : C2.1

Situation

On vous apporte du raisin surmaturé, env. 10-15 % des grappes sont atteintes de pourriture grise. Démontrez comment vous procédez.

- a) Décrivez la transformation de ce raisin et justifiez les mesures que vous prenez.
- b) Expliquez quels sont les dangers pouvant survenir lors de la vinification de ce raisin.
- c) Citez les organismes nuisibles et leurs dangers.
- d) Indiquez les mesures de protection, les produits de collage et leur utilisation.
- e) Expliquez quels sont les moyens de vinification du raisin.
- f) Indiquez les opérations de clarification du moût.
- g) Décrivez le lancement d'une fermentation alcoolique.
- h) Décrivez le déroulement des différents travaux que vous allez effectuer. (De la réception du raisin à la fermentation alcoolique)
- i) Quel traitement allez-vous effectuer ?

Ressources

Matériel, machines, produits œnologiques à disposition

3. Réglage du pressoir

| Objectif : C2.1

Situation

Un collègue vous demande de lui pressurer un lot de raisin. Préparez votre pressoir en vue de pressurer les cépages suivants: R-S, CHA, PN (rosé, blanc de noir), etc.

Préparez le pressoir pour le pressurage de ce raisin.

Expliquez à ce propos le mode de fonctionnement du pressoir.

Ressources

Préparer le pressoir et ses accessoires.

Outillage nécessaire

Notice d'utilisation (disposer de différents programmes de pressurage)

4. Réglage de l'égrappoir

| Objectif : C2.1

Situation

La vendange du cépage ... commencera demain. Préparez l'égrappoir en vue du traitement du cépage en question : R-S, CHA, PN (rosé, blanc de noir), etc.)

Préparez l'appareil pour l'égrappage de ce raisin.

Expliquez à ce propos l'utilité d'égrapper ainsi que le mode de fonctionnement de l'égrappoir, notamment ces caractéristiques techniques.

Sur la base de quels critères vous définissez le choix de votre égrappeuse

Décrire les différents types de décuveurs ?

Quel sont leurs avantages et inconvénients ?

Quel type choisiriez-vous pour votre entreprise et pourquoi ?

Ressources

Préparer l'égrappoir et ses accessoires.

Outillage nécessaire

Notice d'utilisation

5. Enrichissement du moût

| Objectif : C2.3

Situation

L'exploitant doit s'absenter. Il vous donne le moût que vous allez devoir vinifier pour produire un vin d'env. x %vol.

Mesurez la densité du moût et déterminez l'enrichissement nécessaire.

Effectuez l'enrichissement de façon appropriée.

Ressources

Pèse-moût, réfractomètre, calculatrice, crayon et bloc-notes

Bac équipé d'un agitateur pour dissoudre le sucre

6. Ajout de levures

| Objectif : C2.3

Situation

Vous êtes seul à la cave. Votre chef vous a chargé de réhydrater les levures sèches pour le moût suivant (p. ex. CHA, R-S, PN,) et de les ajouter au moût contenu dans le bac.

Justifiez votre choix et votre manière de faire.

Ressources

Indiquer l'analyse et la quantité de moût, diverses LSA au choix, bac et bâton mélangeur, petite balance

7. Vinification vin blanc haut de gamme

| Objectif : C2.1

Situation

On vous livre un beau Chardonnay arrivé à maturité de 98° Oechsle. Vous voulez obtenir un vin blanc haut de gamme.

Démontrez comment vous procédez. Justifiez votre manière de faire.

- Quels objectifs voulez-vous atteindre lors de la vinification ?
- Expliquez quels sont les moyens de vinifier le raisin.
- Expliquez la macération préfermentaire à froid, pressurage du raisin entier.
- Comment opérez-vous pour clarifier les moûts?
- À quels organismes nuisibles peut-on avoir affaire?
- Quels dangers représentent-ils?
- Comment conduisez-vous une fermentation alcoolique?
- Quelles mesures de protection prenez-vous et quelles colles utilisez-vous pour la vinification?
- Quand et comment les utilisez-vous?
- Que signifie fermentation en barrique?
- Quels sont les objectifs de l'élevage d'un vin?

Ressources : Matériel, machines, produits œnologiques à disposition

8. Vinification vin rosé

| Objectif : C2.1

Situation

Vous avez récolté des raisins de Pinot noir sains et à maturité, titrant 85° Oechsle, et vous désirez réaliser une vinification en rosé d'une coloration prononcée.

À quoi devez-vous faire attention ? Expliquez et démontrez votre façon de procéder.

- Quels facteurs jouent un rôle en matière de maturité?
- Comment assurez-vous une bonne coloration chez un rosé?
- Comment peut-on empêcher une extraction excessive des tanins?
- À quel moment et comment les raisins sont-ils pressurés?
- Quelle teneur en alcool attendez-vous? Laquelle visez-vous?
- Quelles opérations de clarification effectuez-vous?
- Comment peut-on conduire la fermentation?

Ressources

Matériel, machines, produits œnologiques

9. L'équipement de la cuve et les techniques d'extraction | Objectif : C2.2

Situation

Vous faites une visite guidée pour des clients intéressés par votre cuverie.

- Présentez les cuves et expliquez leur équipement et leur fonctionnement durant la fermentation.
- Quels autres systèmes d'homogénéisation du moût connaissez-vous ?
- Quelles moyens connaissez-vous pour augmenter la teneur en tanins de votre vin ?

10. Mesures après la fermentation alcoolique et la FML | Objectif : C2.3

Situation

Un moût de Pinot noir a été pressé à 20 Oechsle et a été transféré dans une cuve « ganymède ».

- Expliquez les prochaines étapes.
- Le jeune vin présente l'acidité suivante : acidité totale 7,4 g/l ; acide malique 4,8 g/l. Estimez l'acidité totale de votre jeune vin après la FML.
- Quels préparatifs devez-vous effectuer pour réaliser la FML ?
- La FML ne démarre pas ou ne progresse pas. Quelles mesures prenez-vous ?

11. Préparer le pressoir (du raisin blanc)

| Objectif : C2.1

Situation

Vous attendez la livraison de x kg de raisin Chasselas (en fonction de la taille du pressoir ; faire le calcul avec un facteur de remplissage de 1,5).

- Préparez le pressoir en vue du pressurage. La contenance du pressoir est-elle suffisante pour presser une quantité de raisin de x kg en une fois ?
- Décrivez le processus de pressurage.
- Combien de litres de moût pensez-vous obtenir après le pressurage ?
- Comment procédez-vous avec le moût de presse qui est dans le bac ?