

Série d'exemple

Procédure de qualification

Caviste CFC

Travaux pratiques

Domaine de compétence: Vinification 2

Note se rapportant au point d'appréciation: WT_C_Vinification2_p

VERSION DUCANDIDAT

Directives des situations d'examen

Le temps à disposition pour l'examen « Vinification 2 » est de **70 minutes**.

Le recueil de tâches ci-après contient un choix de situations pour la note de position vinification 2. Pour chaque examen, les experts doivent choisir **trois 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.

Rédigé par: Groupe de travail OrTra AgriAliForm

Éditeur: CSFO, département Procédures de qualification, Berne

Table des matières

1	Désacidification Objectif :.....	3
2	Filtration du vin Objectif :.....	4
3	Traitement du vin / collage Objectif :.....	5
4	Mise en bouteille Objectif :.....	6
5	Étiquetage des bouteilles Objectif :.....	7
6	Bouchage des bouteilles Objectif :.....	8
7	Prévention des accidents Objectif :.....	9
8	Vin blanc avec un nez d'œuf pourri : traitement Objectif :.....	10
9	Sulfitage Objectif :.....	11
10	Transvasage du vin à l'abri de l'air Objectif :.....	12
11	Transvasage du vin à l'air Objectif :.....	13
12	Procédé de stabilisation du tartre Objectif :.....	14
13	Éliminer le goût de Bock et le gaz carbonique du vin rouge Objectif :.....	15

Situation

Le vin A doit être désacidifié. Préparer la fiche d'analyse et l'historique du vin. Indiquer à quelle acidité totale doit être réglé le vin. Le candidat doit décider lui-même de combien de g/l d'acidité totale il veut faire baisser l'acidité du vin.

- a) Citez les acides contenus dans le vin et expliquez leur importance.
- b) Interprétez le résultat de l'analyse.
- c) Citez les produits de désacidification chimique et expliquez leurs effets.
(Effectuer des essais préliminaires et juger du résultat)
- d) Calculez la quantité de désacidifiant chimique.
 - Aménager le poste de travail
 - Effectuer le travail
 - Prélever des échantillons et les étiqueter
 - Effectuer l'opération de désacidification dans les règles de l'art

Ressources

Cuve, récipient

Divers produits de désacidification (différents)

Pompe, tuyaux flexibles, raccords

Balance, bécher

Ustensile de prise d'échantillons

Ustensiles de nettoyage, cuve, seau, brosse, produit de nettoyage, lampe

Tablier caoutchouc, gants, lunettes de sécurité

2 Filtration du vin

| Objectif :

Situation

Le vin A a été traité auparavant avec et doit être filtré et transféré de la cuve A à la cuve B.

- a) Examinez le vin et sélectionnez les plaques filtrantes appropriées.
- b) Effectuez la filtration en tenant compte du temps et des coûts.
- c) Expliquez le mode de fonctionnement du filtre à plaques.
 - Description d'un filtre à plaques
 - Sélection des plaques et calcul de la quantité nécessaire
 - Explication des avantages et inconvénients d'une filtration par plaques filtrantes

Exercices supplémentaires

Expliquer la stérilisation d'une installation de filtration

Décrire le processus d'une filtration tangentielle (ou à membrane, lenticulaire)

Expliquer le principe d'une filtration sur membrane (ou tangentielle ou lenticulaire)

Ressources

Liste du matériel :

Filtre de 40 plaques avec plateaux

Diverses plaques filtrantes (différentes)

3 types de pompe, tuyaux flexibles, raccords

Ustensiles de nettoyage, cuve, seau, brosse, produits nettoyants, lampe

Tablier caoutchouc, gants, lunettes de sécurité

3 Traitement du vin / collage

| Objectif :

Situation

Le vin A doit perdre de sa teneur en tanins. Prélevez un échantillon de vin et effectuez un essai en laboratoire.

- a) Définissez la quantité de colle (gélatine p. ex.) nécessaire au traitement du vin.
- b) Désignez les colles permettant un gommage des tanins et expliquez leurs effets.
- c) Désignez d'autres produits de traitement du vin et expliquez brièvement leurs effets.
- d) Expliquez le mode d'application des essais préliminaires.

Différence :

Collage dans le but de stabiliser le vin et
moyens de corriger le profil gustatif et aromatique du vin

Ressources

Ustensile de prise d'échantillons

Divers produits de traitement du vin

Balance de laboratoire, éprouvettes, bécher, agitateur magnétique, fiole erlenmeyer, pipettes

(Évent. présolutions déjà prêtes)

Crayons/stylos, bloc-notes

4 Mise en bouteille

| Objectif :

Situation

Votre vin blanc présente les caractéristiques analytiques suivantes :

- 12 % alc./vol., sucre résiduel 10 g/l, pH 3,4 et acidité de 5,2 g/l
- Teneur en CO₂ de 1,0 g/l

Vous voulez effectuer la mise en bouteille dans des conditions stériles.

- a) Comment procédez-vous ?
- b) Vous voulez que le vin embouteillé affiche une teneur de CO₂ de 1,2 g/l. Qu'est-ce que vous devez faire ?
- c) Expliquez et démontrez ce qu'est la stérilisation des bouteilles.
- d) Montrez comment vous procéder pour stériliser les bouteilles.
- e) Expliquez comment on stérilise la tireuse et la bouchonneuse.
- f) Décrivez les possibilités d'injection de gaz carbonique lors de l'embouteillage.

Ressources

Pour l'examen, le mieux est de disposer d'une petite installation d'embouteillage.

Préparer un test de secouage CO₂ (test rapide).

5 Étiquetage des bouteilles

| Objectif :

Situation

Rédigez une ébauche de texte pour une étiquette.

- a) Quelles sont les exigences légales à mentionner sur l'étiquette ?
- b) Qu'entend-on par l'abréviation « AOC ». Expliquez ce terme en détail.
- c) Quels types d'étiquettes connaissez-vous ?
- d) Quelle est la manière professionnelle d'apposer les étiquettes sur les bouteilles de vin ? À quoi faut-il faire attention ? Démontrer ce que vous expliquez à l'aide du matériel disponible.
- e) Qu'indique le numéro de lot ?
- f) Comment les étiquettes doivent-elles être stockées ?

Ressources

Crayons/stylos, bloc-notes

Le mieux est de présenter au candidat plusieurs exemples d'étiquettes.

6 Bouchage des bouteilles

| Objectif :

Situation

Vous avez les vins suivants :

- un rosé pétillant
 - un vin blanc doux
 - un vin rouge charpenté
- a) Choisissez différents types de bouchon et justifiez votre choix.
 - b) Citez tous les types de bouchon et expliquez quels sont leurs avantages et leurs inconvénients.
 - c) À quoi faut-il faire attention lors de l'utilisation de bouchons en liège naturel ?
 - d) À quoi faut-il faire attention lors de l'utilisation de bouchons à vis ?

Ressources

Bouchon de liège

Tête d'obturation pour bouchons à vis

Appareils de mesure : pression, niveau de rotation et force de traction

Mettre éventuellement les différents types de bouchon à disposition.

Situation

Vous devez étudier les risques d'accidents au sein de votre exploitation ; montrez les améliorations possibles dans les situations suivantes :

- a) Revêtements de sol dans des locaux humides
- b) Monter sur une cuve équipée d'une échelle
- c) Dilution de produits détergents
- d) Utilisation d'acide sulfurique sous forme de SO₂ gazeux
- e) Usage du courant électrique en cave
- f) Travail sur la ligne d'embouteillage

Ressources

Équiper une cave de divers objets : échelles, lampes, pompes, bouteille de SO₂, produits de nettoyage.

Remarque

Cet exercice doit faire l'objet d'une discussion au préalable entre les experts et l'exploitant/le maître de chai du lieu de l'examen, afin de permettre la préparation des objets appropriés.

8 Vin blanc avec un nez d'œuf pourri : traitement

| Objectif :

Situation

Vous êtes en présence d'un vin blanc jeune qui a un nez d'œuf pourri (H2S). Expliquez les possibilités de traitement à faire subir à ce vin.

Procédez auparavant à des essais en laboratoire.

Questions/mandats possibles

- a) Remède ou amélioration éventuellement possible par transvasement du vin à l'air libre.
- b) N'aérez le vin que s'il ne craint pas l'oxydation.
- c) Décrivez la procédure de transvasement à l'air libre.

Traitement au cuivre après essai en laboratoire

- d) Connaissez-vous la quantité de cuivre à injecter ?
- e) Expliquez le danger / les effets d'un apport excessif de cuivre.
- f) Indiquez la valeur limite d'injection de cuivre autorisée par la loi.
- g) Existe-t-il une possibilité de réduire la teneur en cuivre du vin ?

Ressources

Matériel de laboratoire, verres, éprouvettes, pipettes, présolution cuivreuse

Balance de précision, brasseur magnétique

Calculatrice de poche, bloc-notes et crayons

Remarque

Pour cet exercice, procéder auparavant à un essai en laboratoire. Si l'on désire effectuer un transvasement à l'air libre, il faut prévoir beaucoup plus de temps !

ATTENTION : Cette question prend plus de 23 minutes, veillez au choix des questions suivantes

9 Sulfitage

| Objectif :

Situation

Vous avez un vin A qui affiche les teneurs suivantes en sulfites (diverses analyses) :

Vous devez porter la teneur en SO₂ libre à mg/litre!

Attention à la prévention des accidents.

Ressources

Données d'analyse, bouteille de dioxyde de soufre, doseur, masque et lunettes de protection, gants, calculatrice, bloc-notes, etc.

Remarque

Posez des questions sur les limites et les formes de sulfitage

10 Transvasage du vin à l'abri de l'air

| Objectif :

Situation

Vous avez un vin que vous devez débourber soigneusement !

Effectuez un transvasage en douceur !

Ressources

Cuve adéquate, pompe, tuyauteries, raccords, lampe, outillage nécessaire, remplissage à ras-bord.

11 Transvasage du vin à l'air

| Objectif :

Situation

Vous avez un vin rouge présentant une note réductrice.

Éliminez ce défaut en opérant un transvasage à l'air libre.

Ressources

Cuve adéquate, pompe, tuyauteries, cuve, pommeau, arceau, raccords, lampe, outillage nécessaire, remplissage à ras-bord.

12 Procédé de stabilisation du tartre

| Objectif :

Situation

Un jeune Chardonnay est arrivé au bout de la FML et a été sulfité.
La prochaine étape sera de stabiliser l'acide tartrique.

1. Montrez quel procédé vous utilisez pour réaliser cela dans votre cave.
2. Indiquez d'autres procédés permettant d'éviter que l'acide tartrique ne précipite dans la bouteille.
3. Montrez comment vous contrôlez la stabilité physique du vin.

Ressources

Selon l'entreprise, préparé

13 Éliminer le goût de Bock et le gaz carbonique du vin rouge | Objectif :

Situation

Lors de la dernière dégustation en cave, vous avez constaté que votre Pinot noir tend à avoir un goût de Bock et une teneur trop élevée en gaz carbonique.

1. Montrez les procédés au moyen desquels vous allez éliminer ces composants indésirables du vin.
2. Quels autres procédés pouvez-vous utiliser si vous n'avez pas d'azote à disposition ?

Ressources

Selon l'entreprise, préparé