



Levures brassicoles



Présentation

Description

Physiologie des levures brassicoles :

- Levures brassicoles génétique et diversité
- Gestion des fermentations d'un brassin

Objectifs

- Connaître la diversité des levures utilisables en brasserie, leurs caractéristiques génétiques
- Connaître les différents modes d'ensemencements d'un brassin

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	20h
----	-----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Microbiologie des moûts et des vins (UE1 - EC1 du M2 PFAA)

Compétences visées

Gérer et savoir optimiser une fermentation alcoolique (choix de la levure, conservation et propagation des souches)

Modalités de contrôle des connaissances



Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Epreuve Orale			1		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			1		

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon