



# 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 - Épreuves

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

## Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

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

## Infos pratiques

### Campus

➤ [Campus de Dijon](#)