



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