



# Procédés de distillation et traitement des distillats



## Présentation

---

### Description

- Processus de distillation (dont 10h TP en hall pilote)
  - Analyses physico-chimiques et sensorielle des distillats
  - Impact du vieillissement sur les distillats
  - Bases légales et aspects économiques de la production de spiritueux
- 

### Objectifs

- Connaître les principes physiques d'une distillation
  - Connaître les différents procédés industriels de distillation : discontinue (Pot still) et continue (Colonne) et leur mise en œuvre
  - Savoir définir une coupe en distillation
  - Connaître l'impact du vieillissement sur les qualités physico-chimiques et organoleptiques d'un distillat
  - Connaître les contraintes législatives liées aux différents types de spiritueux
- 

### Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	28h
TD	Travaux Dirigés	18h
TP	Travaux Pratiques	10h

---

### Compétences visées

- Piloter une distillation discontinue (Pot still) et continue (Colonne) simple ou en colonne
- Utiliser les outils de suivi pour l'optimisation de la distillation
- Interpréter un bulletin d'analyse de spiritueux dans le but d'optimiser le procédé ou de vérifier la conformité du produit



- Analyser sensoriellement le produit pour un diagnostic positif ou négatif du produit

---

## 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)	Ecrit sur table			4		

---

### 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			4		

---

## Infos pratiques

---

### Campus

- Campus de Dijon