



UE3 PROCÉDES EN DISTILLATION



ECTS
6 crédits



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot

Présentation

Description

Cette unité d'enseignement est ciblée sur la maîtrise des fermentations des matières premières destinées spécifiquement à l'élaboration de spiritueux (fruits, céréales) et sur les procédés de distillation (discontinus, continus). Elle s'appuie sur un enseignement pluridisciplinaire théorique et technique permettant d'acquérir les savoirs spécifiques pour l'optimisation, en fonction de la nature du spiritueux à élaborer, du pilotage de la distillation et le traitement des distillats, incluant son vieillissement.

Cette Unité d'Enseignement est organisée en 2 Eléments constitutifs (EC1 et EC2).

Les enseignements de cette UE sont effectués par la Haute Ecole de Viticulture et Œnologie de Changins en Suisse.

Objectifs

Les métiers visés : Responsable de distillation.

Liste des enseignements

| | Nature | CMI | CM | TD | TP | TER | ECTS |
|---|---------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----------|
| Matières premières de distillerie | Elément constitutif | | 14h | | 6h | | 2 crédits |
| Procédés de distillation et traitement des distillats | Elément constitutif | | 28h | 18h | 10h | | 4 crédits |

Infos pratiques



Campus

➤ [Campus de Dijon](#)