

4 crédits	30.0 h + 15.0 h	Q1
-----------	-----------------	----

Enseignants	Liégeois Catherine coordinateur ;Slabbinck Julien ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Acquis d'apprentissage	<i>La contribution de cette UE au développement et à la maîtrise des compétences et acquis du (des) programme(s) est accessible à la fin de cette fiche, dans la partie « Programmes/formations proposant cette unité d'enseignement (UE) ».</i>
Contenu	<p><u>Notions théoriques:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Etude des variétés d'orge - Enzymologie de la germination - Activités enzymatiques lors du maltage - Technologie de la malterie (trempe, germination, touraillage) - Problématique des mycotoxines en malterie - Production de malts spéciaux - Activités enzymatiques lors du brassage - Technologies en salle de brassage et filtration du moût <p><u>Travaux pratiques:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthodes officielles d'analyse du malt - Test pilote en salle de brassage avec présentation des nouvelles technologies (Meura)
Faculté ou entité en charge:	AGRO

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master de spécialisation en génie brassicole	BRAS2MC	4		