



5 crédits	30.0 h + 30.0 h	Q1
-----------	-----------------	----

Enseignants	Collin Sonia ;
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"> - Problématique du diméthylsulfure en brasserie - Chimie des composés amers du houblon - Chimie des arômes du houblon et de leurs précurseurs - Composantes polyphénolique du malt et du houblon - Coagulation des matières azotées et composition du trub - Protéines pro-trouble et stabilité colloïdale de la bière - Structure de la mousse - Technologies innovantes à l'ébullition et en clarification - Technologies du dry-hopping associées ou non à la refermentation en bouteille <p><u>Travaux pratiques:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthodes officielles d'analyse du houblon - Méthodes officielles d'analyse de la bière - Production complète d'une bière houblonnée à cru en microbrasserie et suivi de sa composition polyphénolique
Faculté ou entité en charge:	AGRO

Programmes / formations proposant cette unité d'enseignement (UE)				
Intitulé du programme	Sigle	Crédits	Prérequis	Acquis d'apprentissage
Master [120] : bioingénieur en sciences agronomiques	BIRA2M	5		
Master de spécialisation en génie brassicole	BRAS2MC	5		
Master [120] : bioingénieur en chimie et bioindustries	BIRC2M	5		