



Au vu du contexte sanitaire lié à la propagation du coronavirus, les modalités d'organisation et d'évaluation des unités d'enseignement ont pu, dans différentes situations, être adaptées ; ces éventuelles nouvelles modalités ont été -ou seront- communiquées par les enseignant-es aux étudiant-es.

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>
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	<b>En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées.</b> Le savoir est évalué par un examen écrit couvrant l'entièreté de la matière. Le savoir-faire et l'attitude sont évalués tout au long des travaux pratiques, ainsi que par un rapport relativement concis.
Méthodes d'enseignement	<b>En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées.</b> La partie théorique est donnée sous la forme d'un cours magistral (présentiel). Aux travaux pratiques, l'étudiant est amené à utiliser les principales techniques d'analyses de la bière. En fonction du nombre d'étudiants, certains aspects peuvent être abordés au travers de l'analyse d'articles.
Contenu	<p><u>Notions théoriques:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Problématique du diméthylsulfure en brasserie</li> <li>- Chimie des composés amers du houblon</li> <li>- Chimie des arômes du houblon et de leurs précurseurs</li> <li>- Composantes polyphénolique du malt et du houblon</li> <li>- Coagulation des matières azotées et composition du trub</li> <li>- Protéines pro-trouble et stabilité colloïdale de la bière</li> <li>- Structure de la mousse</li> <li>- Technologies innovantes à l'ébullition et en clarification</li> <li>- Technologies du dry-hopping associées ou non à la refermentation en bouteille</li> </ul> <p><u>Travaux pratiques:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes officielles d'analyse du houblon</li> <li>- Méthodes officielles d'analyse de la bière</li> <li>- Production complète d'une bière en microbrasserie</li> </ul>
Ressources en ligne	Moodle
Autres infos	-
Faculté ou entité en charge:	AGRO

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