

En raison de la crise du COVID-19, les informations ci-dessous sont susceptibles d'être modifiées, notamment celles qui concernent le mode d'enseignement (en présentiel, en distanciel ou sous un format comodal ou hybride).

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	En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées. 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	En raison de la crise du COVID-19, les informations de cette rubrique sont particulièrement susceptibles d'être modifiées. 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"> - 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 en microbrasserie
Ressources en ligne	Moodle
Autres infos	-
Faculté ou entité en charge:	AGRO

Force majeure

Modes d'évaluation des acquis des étudiants	Examen oral de 30 minutes (sans préparation) - Mail / Teams
---	---

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