

5.00 crédits	30.0 h + 30.0 h	Q1
--------------	-----------------	----

Enseignants	Collin Sonia ;
Langue d'enseignement	Français
Lieu du cours	Louvain-la-Neuve
Acquis d'apprentissage	
Modes d'évaluation des acquis des étudiants	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	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

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