



# Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale

## AGRO

### CABI2339 Technologie de la malterie

[15h] 1 crédits

Cette activité se déroule pendant le 1er semestre

**Enseignant(s):** Patrick Boivin  
**Langue d'enseignement :** français  
**Niveau :** cours de 2ème cycle

#### Objectifs (en terme de compétences)

Connaître les procédés de la brasserie et comprendre les relations entre, d'une part, les propriétés des matières premières, les paramètres biochimiques et chimiques et, d'autre part, les paramètres technologiques des procédés.

#### Objet de l'activité (principaux thèmes à aborder)

Exposé détaillé des procédés de fabrication de la bière:  
 - concassage des grains, méthodes de brassage, utilisation des grains crus,  
 - filtration du moût, ébullition, clarification et refroidissement du moût,  
 - propagation de la levure, fermentation, maturation et garde,  
 - pasteurisation, embouteillage.  
 Qualité de l'eau utilisée et son importance pour le procédé.  
 Services généraux de la brasserie.  
 Séminaire : visite d'une brasserie (et éventuellement d'une malterie ).

#### Autres informations (Pré-requis, Evaluation, Support, ...)

Pré-requis :  
 CABI 2242 Biochimie de la malterie et de la brasserie  
 CABI 2338 Chimie de la malterie et de la brasserie  
 CABI 2211 Génie des industries agricoles  
 GERU 2231 Etude des phénomènes de transfert Il est recommandé que le titulaire de ce cours soit le même que celui du cours  
 CABI 2340 Technologie de la malterie.

#### Autres crédits de l'activité dans les programmes

<b>BRAS3DS</b>	Diplôme d'études spécialisées en brasserie	Obligatoire
<b>CMAG23/8A</b>	Troisième année du programme conduisant au grade de bio-ingénieur (Technologie & gestion industries agricoles & alim, brasserie)	Obligatoire