



Faculté d'ingénierie biologique, agronomique et environnementale

AGRO

CABI2340 Technologie de la brasserie

[30h+7.5h exercices] 3 crédits

Cette activité se déroule pendant le 1er semestre

Enseignant(s): Stéphane Dupire
Langue d'enseignement : français
Niveau : cours de 2ème cycle

Objectifs (en terme de compétences)

Connaître les procédés relatifs au maltage 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)

Variétés de grains et leur importance pour les procédés.
 Exposé détaillé des procédés de traitement de l'orge de malterie : préparation, trempage, germination, touraillage.
 Intégration des données chimiques et biochimiques dans les procédés et influences réciproques. Adaptation des procédés en fonction de ces données.

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 2322 Technologie de la brasserie.

Autres crédits de l'activité dans les programmes

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