




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.

4 crédits	15.0 h + 30.0 h	Q1
-----------	-----------------	----

Enseignants	Collin Sonia (coordinateur) ;Maudoux Marc ;
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 test d'analyse sensorielle final.
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 reconnaître les principaux arômes et les saveurs de la bière. Quelques séances d'analyse sensorielle sont organisées autour du vin dans le cadre d'un échange avec l'université de Bourgogne.
Contenu	<p><u>Notions théoriques:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité de l'eau</li> <li>- Molécules et voies de formation des arômes associés au vieillissement de la bière</li> <li>- Définition des types de bière en lien avec leur mode de production</li> <li>- Microbiologie des contaminants (levures, bactéries et moisissures) pouvant se développer dans une bière</li> <li>- Moyens de lutte contre le développement des microorganismes: « points critiques » de contamination, moyens chimiques d'hygiénisation des installations brassicoles, traitements physiques (pasteurisation, filtration)</li> </ul> <p><u>Travaux pratiques:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse des paramètres visuels d'évaluation d'une bière : qualité de l'eau; arômes de malt, de bières ambrées et brunes et de bières sans alcool; amertume et arômes du houblon; arômes de fermentation; arômes soufrés de la bière; arômes associés au vieillissement</li> <li>- Conduite d'une analyse sensorielle en vue d'identifier les étapes chimiques et biochimiques du processus de fabrication de la bière qui peuvent être améliorées</li> <li>- Comparaison avec la conduite d'une analyse sensorielle d'un vin</li> <li>- Analyse sensorielle de bières et de vins vieillis en fûts de chêne</li> </ul>
Ressources en ligne	Moodle
Bibliographie	-
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	4		
Master [120] en biochimie et biologie moléculaire et cellulaire	BBMC2M	4		
Master [120] : bioingénieur en sciences agronomiques	BIRA2M	4		
Master de spécialisation en génie brassicole	BRAS2MC	4		