Semestre 2 - DNO

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Micro-organismes et fermentations	UE				6
Micro-organismes et fermentations	UE				
Micro-organismes et fermentations : TP	UE				
TP Analyses de la fermentation	UE				
Levures et bactéries oenologiques commerciales	UE				
Techniques analytiques de recherche et de quantification	UE				
Techniques de l'étude microbiologique en oenologie	UE				
Levures et bactéries sélectionnées: nature, emploi, essais	UE				
Technologies des vinifications	UE				
Vinification en rouge	UE				
Vinification en blanc et en rosé	UE				
Fondamentaux en hydraulique et thermique	UE				
Génie oenologique	UE				
Pratiques oenologiques	UE				
Froid et Filtration	UE				
Bouchage et conditionnement	UE				
Bouchons 1	UE				
Bouchons 2	UE				
Outils de biologie moléculaire	UE				
Biodynamie	UE				
Collage assemblage	UE				
Schéma de production et élevage	UE				
Cristallisation	UE				
Désacidification	UE				
Gaz en oenologie	UE				
Traitement au ferrocyanure	UE				
Stabilité Tartrique	UE				
Dégustation et comparaison	UE				
Langue étrangère	UE				3
Anglais	UE				
Crédits Entreprise S2	UE				

Toutes les informations de cette page sont indicatives et n'ont pas de valeur contractuelle
Dernière mise à jour le 17 mars 2020

Communauté d'universités et établissements de Toulouse