

Techniques d'analyses des mouts et des vins ;

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Analyses chimiques, chromatographiques et spectroscopiques	UE				
Chimie Analytique 1	UE				
Chimie Analytique 2	UE				
Bases Analyse sensorielle	UE				
Choix et validation des méthodes d'analyse	UE				
Analyses sensorielles	UE				
Bases statistiques de l'analyse sensorielle	UE				
Analyses sensorielles	UE				
Mesures sensorielles	UE				
TP HPLC	UE				