



# Décrire les processus de vinification utilisés



Composante  
Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot

## Modalités de contrôle des connaissances

### Évaluation initiale / Session principale - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			4		
CC (contrôle continu)	Production écrite			1		En cas d'ABJ sur CC, une seconde chance sera proposée à l'étudiant ou apprenant. Attention la seconde chance est proposée uniquement en session 1 et la note de CC obtenue est reportée en session 2



## Seconde chance / Session de rattrapage - Épreuves

Type d'évaluation	Nature de l'épreuve	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'épreuve	Note éliminatoire de l'épreuve	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			4		

## Liste des enseignements

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Techniques de vinification	Matière		20h	10h			
Microbiologie du vin	Matière		10h				