



UE1 PROCÉDES VINIFICATION



Liste des enseignements

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Gestion Qualité du Raisin et Itinéraires de Vinification	Elément constitutif		21h	8h	10h		3
Génie des procédés	Elément constitutif		4h	11h	16h		3
Microbiologie des moûts et des vins et Génie microbiologique	Elément constitutif		18h	8h	10h		3
Analyse sensorielle	Elément constitutif		10h		10h		2
Stage entreprise vinicole (120 heures)	Stage						1

Infos pratiques

Campus

> Campus de Dijon