



# UE23 EXPERIMENTATION ET DEVELOPPEMENT DE NOUVEAUX PROCEDES ET PRODUITS OENOLOGIQUE OU VITICOLES



Composante  
Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot

## Présentation

### Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	20h
TD	Travaux Dirigés	18h
TP	Travaux Pratiques	10h

### 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			1		Si CT < 7 = Ajourné sur l'UE concernée
CC (contrôle continu)	CC : Ecrit et/ou Oral			1		



## 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			1		Si CT < 7 = Ajourné sur l'UE concernée

---