

# Semestre 2 - DNO



ECTS  
30



Établissement  
INP - ENSAT

## Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
<b>Micro-organismes et fermentations</b>	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				
<b>Technologies des vinifications</b>	UE				
Vinification en rouge	UE				
Vinification en blanc et en rosé	UE				
Fondamentaux en hydraulique et thermique	UE				
Génie oenologique	UE				
<b>Pratiques oenologiques</b>	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				
<b>Langue étrangère</b>	UE				3
Anglais	UE				
<b>Crédits Entreprise S2</b>	UE				

