

# Pratiques oenologiques

## Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
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				