



Du raisin au vin

 ECTS
4 crédits

 Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			3		Le contrôle terminal "Du raisin au vin" comprend "Techniques de vinifications", "Microbiologie" et "Analyses physico-chimiques".



Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
CT (contrôle terminal)	Ecrit sur table			3		Le contrôle terminal "Du raisin au vin" comprend "Techniques de vinifications", "Microbiologie" et "Analyses physico-chimiques".

Liste des enseignements

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
Techniques de vinifications	Matière		15h		4h		
Microbiologie	Matière		9h				
Analyses physico-chimiques	Matière		6h	6h			