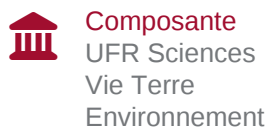




Procédés de distillation et traitement des distillats



Présentation

Description

- Processus de distillation (dont 10h TP en hall pilote)
- Analyses physico-chimiques et sensorielle des distillats
- Impact du vieillissement sur les distillats
- Bases légales et aspects économiques de la production de spiritueux

Objectifs

- Connaître les principes physiques d'une distillation
- Connaître les différents procédés industriels de distillation : discontinue (Pot still) et continue (Colonne) et leur mise en œuvre
- Savoir définir une coupe en distillation
- Connaître l'impact du vieillissement sur les qualités physico-chimiques et organoleptiques d'un distillat
- Connaître les contraintes législatives liées aux différents types de spiritueux

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistral	28h
TD	Travaux Dirigés	18h
TP	Travaux Pratiques	10h

Compétences visées

- Piloter une distillation discontinue (Pot still) et continue (Colonne) simple ou en colonne
- Utiliser les outils de suivi pour l'optimisation de la distillation
- Interpréter un bulletin d'analyse de spiritueux dans le but d'optimiser le procédé ou de vérifier la conformité du produit



- Analyser sensoriellement le produit pour un diagnostic positif ou négatif du produit

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			4		

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			4		

Infos pratiques

Campus

➤ Campus de Dijon