

Module d'initiation au
Contrôle qualité en Brasserie

Expérimentation pratique sur les principes de spectroscopie UV-visible (analyse des polyphénols, de l'amertume et de la couleur d'une bière).

Nombre de participants : maximum 8 élèves (uniquement 6^{ème} Générale en option Sciences, ou Technique de transition, ou Technique de qualification en chimie)

Durée de la séance : environ 2 heures

Où : Service de Brasserie de l'Institut Meurice – HELDB (Campus CERIA – Bât. 10)

Personne de contact :

Anne PIETERCELIE (anne.pietercelie@cnldb.be)

Participation gratuite

Matériel à prévoir : Tablier de laboratoire

Approche pédagogique :

Réalisation de manipulations sur des échantillons réels et interprétation des résultats obtenus, comme sur le terrain. Expérience pratique et esprit critique sont sollicités.

Les protocoles de labo sont préalablement envoyés au professeur référent, pour préparation en classe (première lecture).

Chaque élève traite son propre échantillon et discute ensuite des résultats obtenus (pertinents ou non).