

Différents types de fermentation

| Types de fermentations | <u>Fermentation alcoolique</u> | <u>Fermentation lactique</u> | <u>Fermentation acétique</u> | <u>Fermentation butyrique</u> | <u>Fermentation méthanique</u> |
|---|--------------------------------|---|------------------------------|-------------------------------|--|
| Matière organique utilisée | glucose | lactose | Alcool éthylique ou Éthanol | -cellulose -amidon | Déchets d'élevage et urbains |
| Micro-organismes responsables | Levure de bière | -bacilles lactiques -streptocoques | -bactéries acétifiantes | Clostridiumbutyricum | Bactéries |
| Mode de vie de micro-organismes | anaérobie | aérobie | aérobie | Anaérobie strict | anaérobie |
| Substance organique obtenue | Éthanol ou alcool éthylique | Acide lactique | Acide acétique | Acide butyrique | Méthane |
| Application technologique de fermentations | Fabrication de vin, bière.... | Fabrication de yaourt, fromage, choucroute et ensilage de fourrages verts | Fabrication de vinaigre | | fabrication des engrais organiques, biogaz |