

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