

La Vigne, le Raisin et les Vinifications

Compétence :	C1-3.1 Valoriser les produits / Le Vin
--------------	----------------------------------------

1. La composition du raisin :



Remplacez ci-dessus les différents éléments composant un grain et une grappe de raisin :

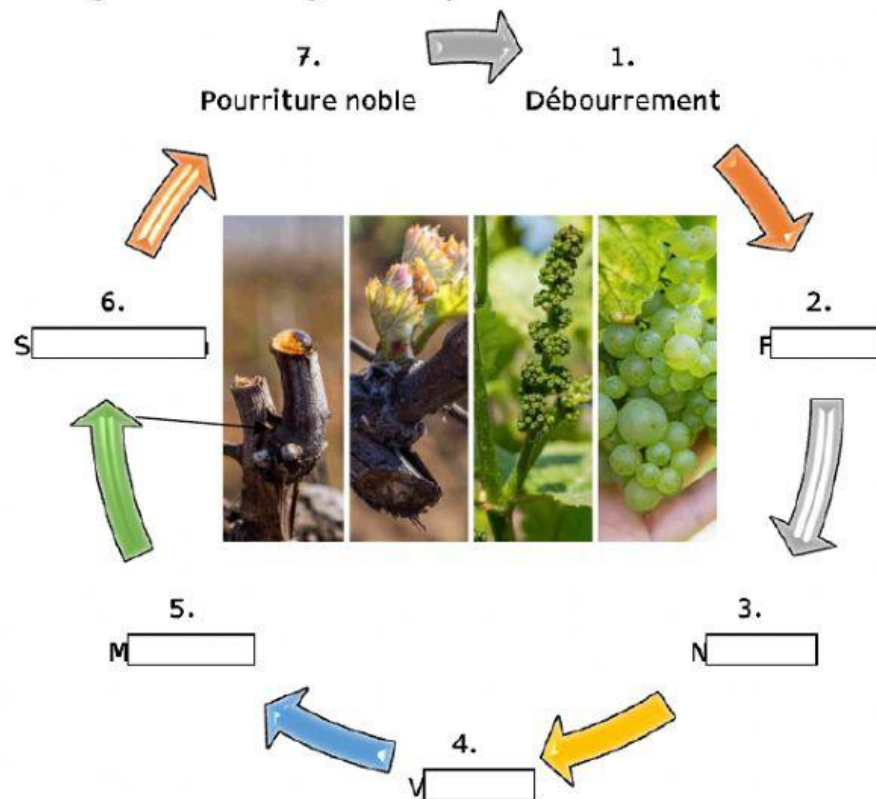
FEUILLE	RAFFLE	SARMENT	PEPINS	PULPE	PEAU
---------	--------	---------	--------	-------	------

2. Les cépages

Qu'est-ce qu'un cépage ? Citez 2 exemples en blanc et 2 exemples en rouge :

Un cépage est une					de raisin
					rouge : - - blanc : - -

3. Le cycle végétatif de la vigne : complétez le nom des différentes étapes



Comment appelle-t-on la période de récolte des raisins ?

Placez sur le schéma à quel moment cette récolte a lieu pour obtenir un vin rouge ou un vin blanc sec.

→	RECOLTE
---	---------

4. Les facteurs influençant la qualité des vins

✓ C

✓ T

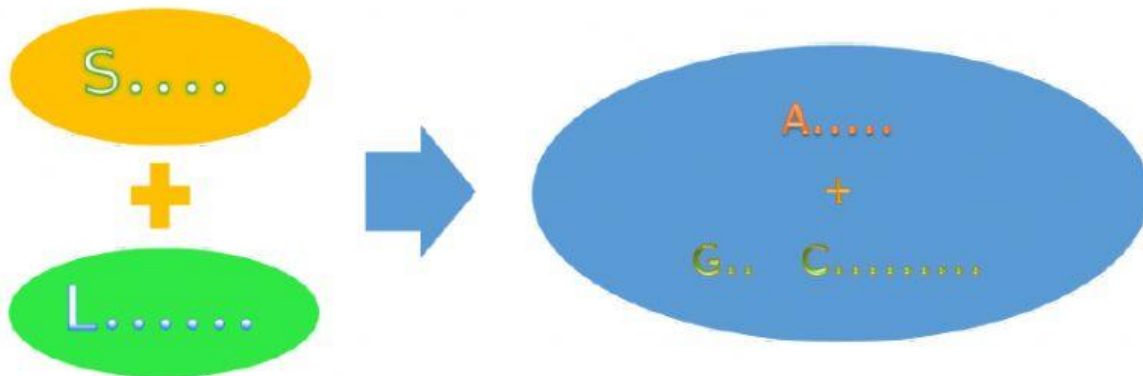
✓ C

✓ E

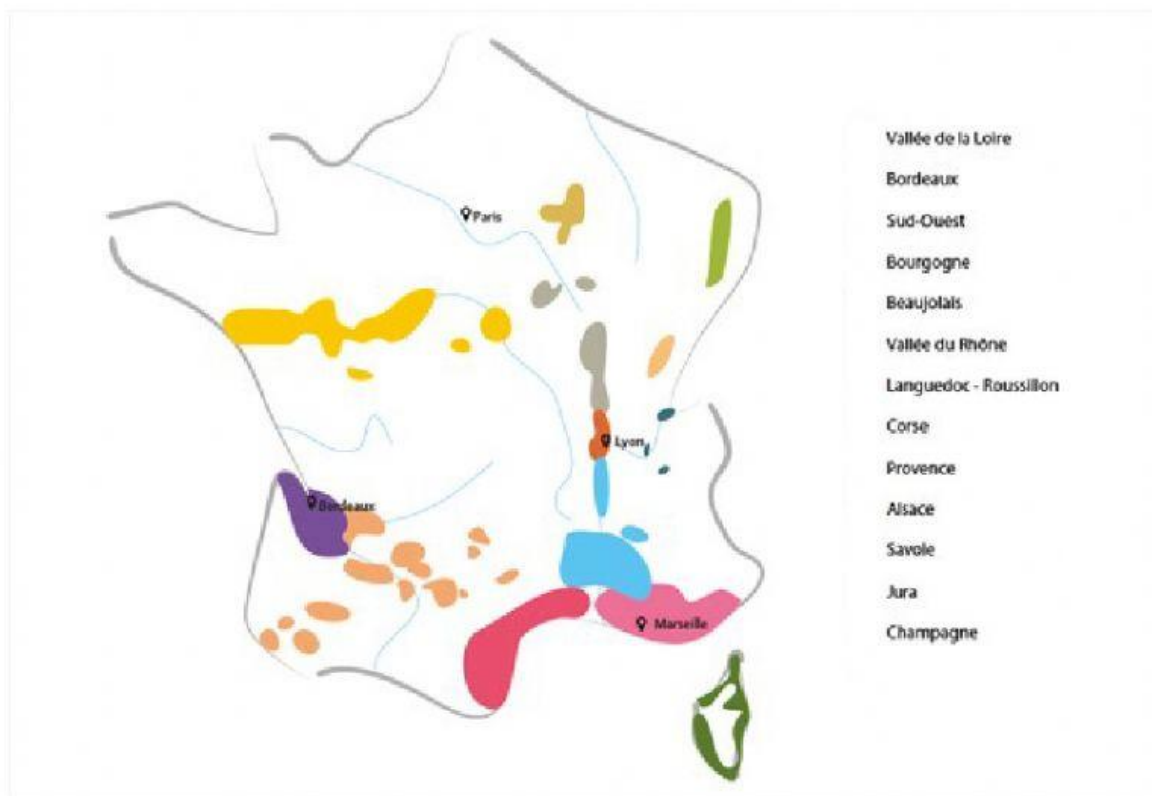
5. Informations complémentaires

Où se trouvent les levures naturelles sur le raisin ?	dans la pellicule , sur la , appelée la
Qu'est-ce qui donne de la couleur au vin rouge ?	LA

6. La Fermentation alcoolique : processus de la fermentation alcoolique



7. Le Vignoble Français



Remplacez chaque nom de vignoble au bon endroit sur la carte.

8. La Vinification d'un vin rouge

Remettez dans l'ordre les différentes étapes de l'élaboration d'un vin rouge.

	égouttage
	fermentation malolactique
1.	vendanges
	foulage
	pressurage
	macération
	fermentation alcoolique
	élevage
9.	mise en bouteille

2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
----	----	----	----	----	----	----