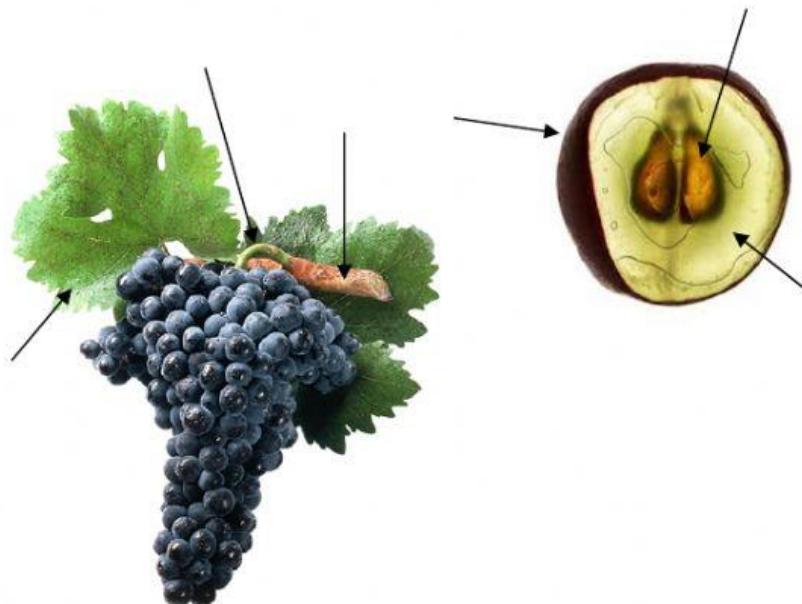


La Vigne, le Raisin et les Vinifications

Compétence : C1-3.1 Valoriser les produits / Le Vin

1. La composition du raisin :



Replacez ci-dessus les différents éléments composants un grain et une grappe de raisin :

FEUILLE

RAFFLE

SARMENT

PEPINS

PULPE

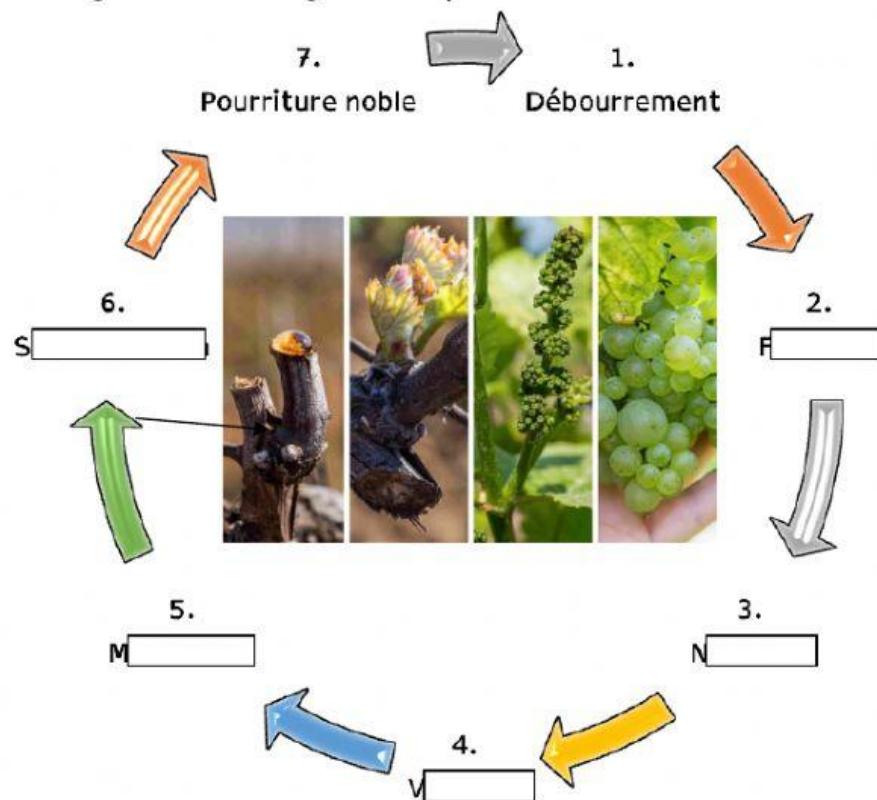
PEAU

2. Les cépages

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

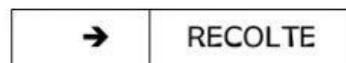
| Un cépage est une grappe de raisin | | rouge : |
|------------------------------------|--|---------|
| | | |

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.



4. Les facteurs influençant la qualité des vins

✓ C

✓ T

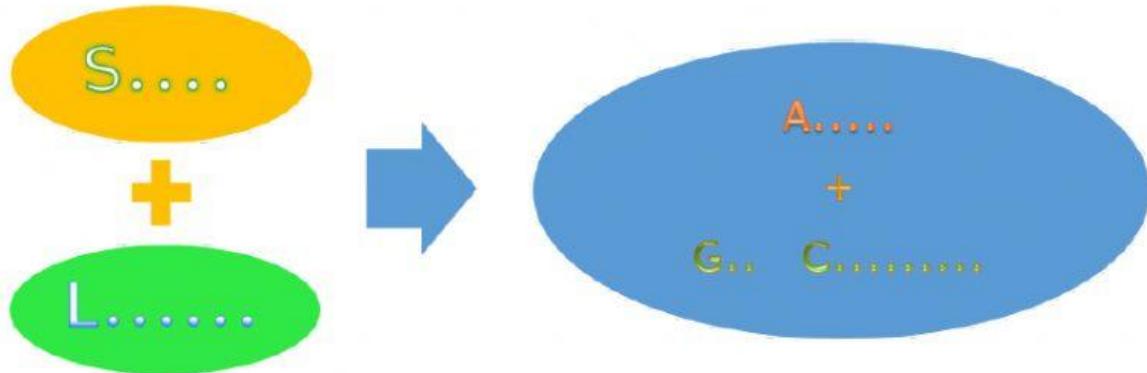
✓ C

✓ E

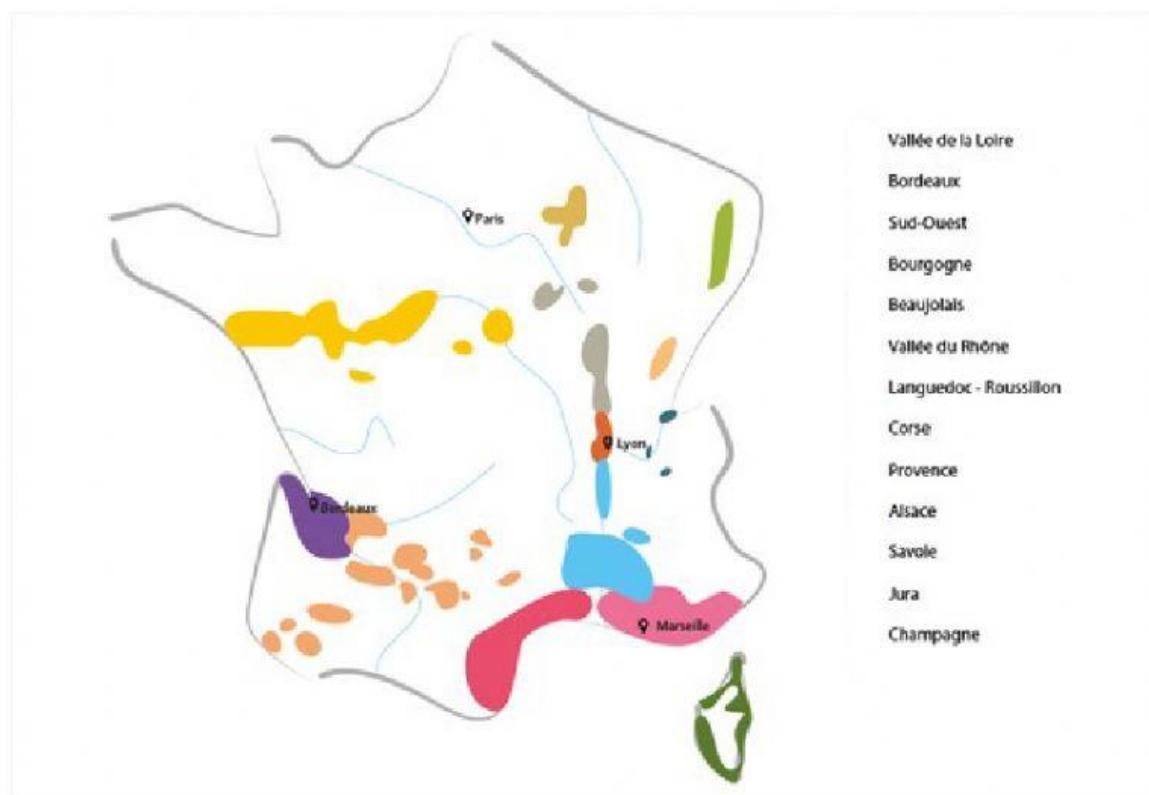
5. Informations complémentaires

| | |
|---|--------------------------------|
| Où se trouvent les levures naturelles sur le raisin ? | dans la pellicule , sur la , , |
| 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



Replacez 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. |
|----|----|----|----|----|----|----|