

Exercice 14.1

Répondre aux questions suivantes en cochant la ou les réponses exactes :

a) La fermentation alcoolique transforme les sucres du raisin en alcool et en ... ?

- Acide lactique.
- Tanin.
- Gaz carbonique.
- Sucre

b) L'opération qui consiste à stopper la fermentation alcoolique par adjonction d'alcool s'appelle :

- Le maltage.
- Le mutage.
- Le mirage.

c) Les termes "vendanges tardives" sont une mention typique au vignoble :

- Bourguignon.
- Bordelais.
- Alsacien.

d) La pélicule cireuse sur un grain de raisin se nomme :

- La nuisette
- La bruine
- La pruine
- La soquette

e) Quel aliment du quotidien subit une fermentation alcoolique ?

- Le fromage au lait cru.
- La banane verte pour devenir jaune
- Le pain
- La tomate verte pour devenir rouge

f) Pour obtenir de la brillance dans un vin, il faut du glycerol, on l'obtient :

- Adjonction de levures sélectionnées
- Adjonction de SO₂ (souffre)
- Adjonction de copeaux de bois
- Par saponification

g) Les bulles de Champagne dans une flûte dessinent :

- Des coquelicots
- Des marguerites
- Des tulipes
- Elle est bien bonne.