

Les mots du vin Lexique 1

Quels sont les mots où les expressions pour ces définitions ?

10.1.. Autodestruction de cellules de certains micro-organismes

... **AUTOLYSE**

10.2.. Pour les vins effervescents, il s'agit de l'anneau de bulles situés à la surface du vin lorsqu'il est dans le verre

... **CORDON**

10.3.. Extraire les arômes et les tannins contenus dans les baies de raisin

... **EXTRACTION**

10.4.. Solution de vin et de sucre que l'on ajoute aux vins effervescents après le dégorgement, et qui détermine le type du vin (sec, brut, demi-sec, ...)

... **LIQUEUR DE DOSAGE**

10.5.. Arrêt de la fermentation d'un moût, soit en ajoutant de l'alcool (vins doux naturels) ou de l'anhydride sulfureux (liquoreux et moelleux)

... **MUTAGE**

10.6.. Séparation du moût ou du vin, les matières solides qui les imprègnent

... **PRESSURAGE**

10.7.. Remise en suspension des lies

... **STABULATION**

10.8.. Ajout d'acide tartrique dans les moûts pour accentuer l'acidité des vins

... **TARTRIQUE**