

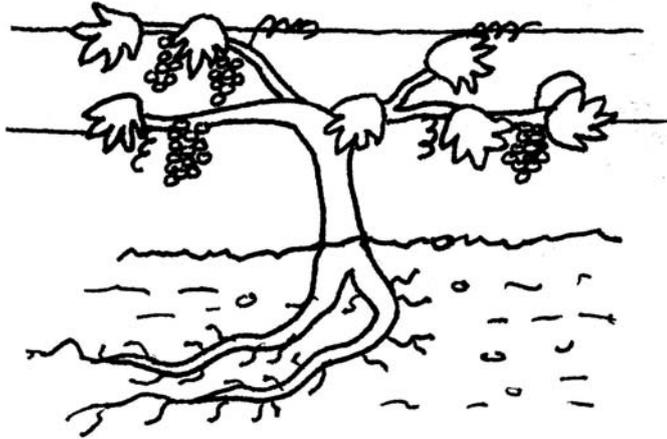


Lis les questions ci-dessous et essaye de répondre, au crayon à papier, à celles dont tu penses connaître les réponses. Compare tes réponses avec celles de tes camarades. Visionne ensuite le documentaire intitulé "*Vin sur vin*" et complète le questionnaire au fur et à mesure. Lorsque tu auras terminé, compare ce que tu as noté avec ce qu'ont écrit tes camarades, puis rédige un **résumé** au dos de cette feuille qui expliquera les différentes étapes permettant de produire du vin et définira les mots suivants : **cep**, **vendanges** et **fermentation**.

1' Combien de bouteilles de vin la France produit-elle chaque année ?

1' Quel pays est le plus grand producteur de vin du monde ?

1' Complète ce schéma avec les mots suivants : *cep* - *racine* - *rameau* - *feuille* - *vrille* - *raisin*.



2' Quel mot utilise-t-on pour désigner une variété de raisin ?

2' On peut faire du vin blanc avec des raisins noirs. vrai faux

3' En quelles saisons taille-t-on la vigne ?

4' Quand les vendanges ont-elles lieu ?

6' Qu'est-ce que la photosynthèse ?

7' Une vigne située sur en plaine reçoit plus de lumière qu'une vigne située sur un coteau. vrai faux

8' Combien une machine à vendanger peut-elle remplacer de vendangeurs ?

10' Quelle quantité de vin produit-on environ avec 1 kilogramme de raisin ? centilitres.

11' Pourquoi rajoute-t-on du soufre aux raisins écrasés ?

11' Comment appelle-t-on les levures présentes sur la peau des grains de raisin ?

12' Relie chaque mot à sa définition :

le marc ●	● ensemble des pépins et des peaux du raisin.
le moût ●	● jus de raisin en macération

13' Qu'obtient-on si l'on retire les peaux du raisin noir dès le début de la macération ?

14' Qu'est-ce qui produit l'alcool dans le vin ?

15' La seconde fermentation, malo-lactique, est due à des bactéries qui rendent le vin moins acide. vrai faux

17' Pourquoi chauffe-t-on les tonneaux lors de leur fabrication ?

18' Pourquoi certains producteurs ajoutent-ils du blanc d'œuf à leur vin ?

19' Pour bien vieillir, avec quoi le vin ne doit-il pas être en contact ?

21' Qu'est-ce qu'un oenologue ?

24' L'alcool ralentit l'activité des neurones. vrai faux