

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

...

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

...

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

...

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, ...)

...

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)

...

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

...

10.7.. Remise en suspension des lies

...

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

...