

Question 41

Les levures se trouvent (cocher la bonne réponse) :

- (a) ☐ .. dans les pépins.
- (b) ☐ .. dans la pulpe.
- (c) ☐ .. sur la pellicule.
- (d) ☐ .. dans le fût.

Question 42

La rafle apporte (cocher la bonne réponse) :

- (a) ☐ .. de l'alcool.
- (b) ☐ .. des tanins.
- (c) ☐ .. du sucre.
- (d) ☐ .. de la couleur.

Question 43

Les raisins à peau rouge et chair blanche donnent (cocher la bonne réponse) :

- (a) ☐ .. uniquement des vins rosés.
- (b) ☐ .. uniquement des vins blancs.
- (c) ☐ .. uniquement des vins rouges.
- (d) ☐ .. des vins blancs, rouges et rosés.

Question 44

Les pépins (cocher la bonne réponse) :

- (a) ☐ .. apportent du sucre.
- (b) ☐ .. ne doivent pas être utilisés.
- (c) ☐ .. conservent le vin.
- (d) ☐ .. apportent de l'acidité.

Question 45

L'opération du collage consiste à (cocher la bonne réponse) :

- (a) ☐ .. transvaser le vin d'un fût à l'autre.
- (b) ☐ .. compléter une cuve.
- (c) ☐ .. coller une étiquette sur la bouteille.
- (d) ☐ .. clarifier le vin.

Question 46

Le terme "chaptaliser" signifie (cocher la bonne réponse) :

- (a) ☐ .. apporter une certaine quantité de sucre à un moût.
- (b) ☐ .. apporter une certaine quantité d'alcool à un moût.
- (c) ☐ .. apporter des levures à un moût.
- (d) ☐ .. apporter une certaine quantité d'acidité à un moût.

Question 47

Compléter le tableau ci-dessous :

Fromage	Famille	Région ou département
Brie de Meaux		
Crottin de Chavignol		
Livarot		
Comté		
Saint-Nectaire		
Roquefort		