

## Question 63

Quel est le nom de ce crustacé ?



## Question 64

Répondre aux questions suivantes en cochant les mentions inutiles ou fausses :

(a).. Quel est le but visé par l'utilisation de la "macération carbonique" ?

- Rehausser le fruité et l'arôme du vin
- Activer la fermentation
- Rendre les vins pétillants

(b).. La grappe de raisin débarrassée de ses grains s'appelle :

- La grappille
- Le pédoncule
- La pruine
- La rafle

(c).. On dit d'un vin qu'il est "gouleyant" lorsqu'il est :

- Clair
- Fruité et léger
- Très fort

(d).. Le vin jaune produit dans le Jura est obtenu grâce à :

- La couleur des raisins
- Un vieillissement spécifique

(e).. Lequel de ces 3 cépages est interdit dans la composition du Champagne ?

- Gamay
- Pinot Noir
- Chardonnay

(f).. Picpoul désigne :

- Un puceron dévastateur
- Un cépage
- Un vin de Savoie

(g).. Qu'appelle-t-on la "véraison" ?

- Un stade végétatif de la vigne
- Une maladie du vin
- L'organisation des vendanges

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

- Acide lactique
- Tanin
- Gaz carbonique

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

- Le maltage
- Le mutage
- Le mirage