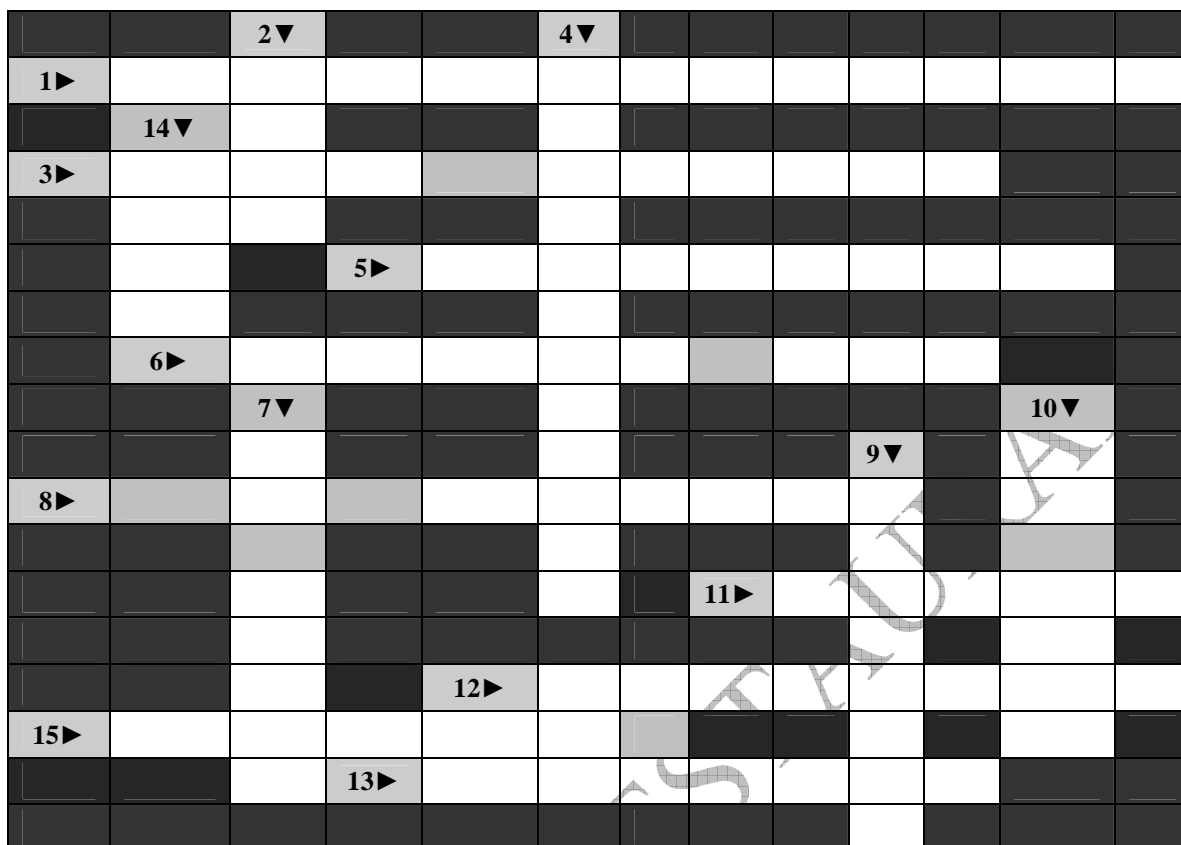


MOTS CROISES : LES OPERATIONS COMMUNES AUX VINIFICATIONS



1. Ensemble des procédés utilisés pour transformer les grappes de raisins en vin
2. Institut nationale des appellations d'origine
3. Etape de la cuvaison permettant d'apporter la couleur au vin
4. Les levures mangent les sucres et les transforment en alcool et gaz carbonique
5. On ramasse les grappes soit manuellement ou mécaniquement
6. Action qui consiste à vider la cuve pour récupérer le vin de goutte
7. Période durant laquelle le moût est en cuve
8. Action qui consiste à ajouter du soufre dans le moût pour le protéger de certaines maladies
9. Action qui consiste à enlever les rafles des grains de raisins
10. Action mécanique qui consiste à faire éclater les grains de raisins
11. Squelette de la grappe de raisins astringente
12. Action qui consiste à remplir avec du vin de même nature un tonneau qui a perdu par évaporation une partie de son contenu
13. Action qui consiste à incorporer au vin un produit coagulant pour entraîner dans le fond du tonneau les impuretés et ainsi le rendre plus limpide
14. Jus de raisin non fermenté
15. Vin obtenu par soutirage

REMETTEZ DANS L'ORDRE LES LETTRES GRISÉES POUR TROUVER CE QUI PERMET D'OBTENIR
L'ALCOOL DANS LE VIN
