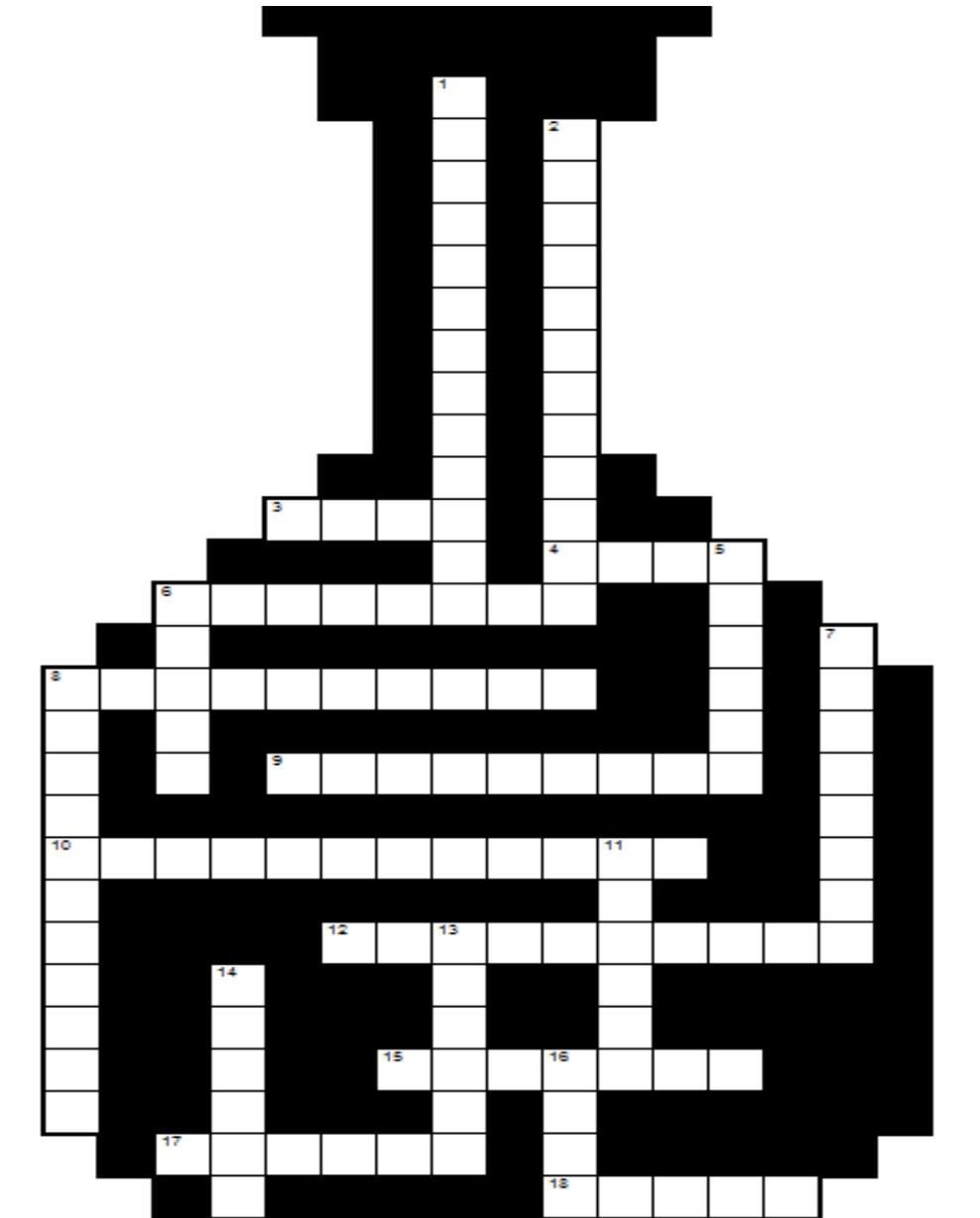


VOCABULAIRE DE L'ŒNOLOGIE



1. Genre le plus important de levures alcooliques qui comprend la plupart des levures du vin
2. Passage de la matière colorante des pellicules du raisin dans l'alcool formé au cours de la fermentation du raisin.
3. Matériaux solides de la vendange, imprégnés de vin après le décuvage, ou asséchés après leur passage au pressoir.
4. Ensemble de bourgeons généralement situé à l'aisselle d'une feuille.
5. Microorganismes unicellulaires, dont certaines espèces provoquent la fermentation du moût.

6. Horizontalement : Formation des jeunes fruits, développement apparent des ovaires de la fleur aussitôt après la fécondation.
Verticalement : Endroit renflé de la tige où s'insère la feuille
7. Phase de la végétation marquée par le changement de la couleur du grain de raisin.
8. Horizontalement : Action de presser le marc pour en extraire ce qui reste de liquide.
Verticalement : Groupe de substances comprenant les matières colorantes et les tanins des vins, qui subissent des modifications par oxydation au cours du vieillissement du vin.
9. Un des acides principaux, caractéristique du raisin et du vin où il est combiné avec la potasse.
10. Surmaturation du raisin qui amène son dessèchement partiel et une teneur plus élevée en sucre.
11. Forme de l'inflorescence ou du fruit de la vigne.
12. Contact prolongé du moût avec les parties solides du raisin.
13. Unité de classification qui désigne des vignes cultivées présentant des caractères communs et appartenant à un même type.
14. Phénomène végétatif qui se manifeste par l'écoulement de sève brute au printemps, par les plaies de taille.
15. Rameau d'un an bien développé.
16. Jus de raisin frais qui n'a pas subi de fermentation.
17. Mince couche de matière cireuse qui recouvre le raisin.
18. Substance organique de saveur astringente, précipitant l'albumine et la gélatine, existant dans les pellicules, les pépins et les rafles des raisins.